



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

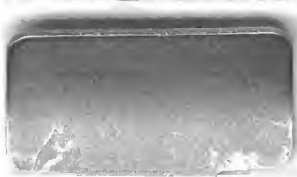
Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>





Oct. 1440.

Peronomia Volatiles tephiae A18.

Oct. 1440. 1855.

R

A R T
DE FAIRE ECLORRE
ET D'ELEVER EN TOUTE SAISON
D E S
OISEAUX DOMESTIQUES
DE TOUTES ESPECES,

**Soit par le moyen de la chaleur du
fumier, soit par le moyen de celle
du feu ordinaire.**

*Par M. DE REAUMUR, de l'Académie
Royale des Sciences, &c. Commandeur &
Intendant de l'Ordre royal & militaire de
Saint - Louis.*

Tome Second.



A PARIS,
DE L'IMPRIMERIE ROYALE.

M. DCCXLIX.

**BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS**



T A B L E

Des Mémoires contenus dans ce Volume.

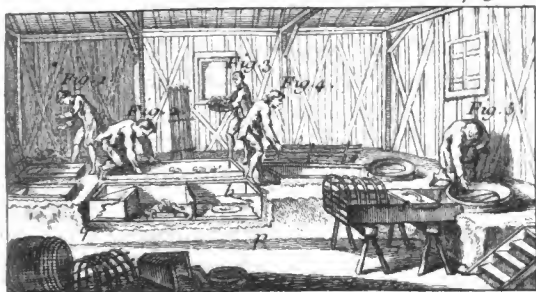
PREMIER MÉMOIRE. *Moyens de
suppléer aux Mères qui manquent aux
Poulets éclos dans les fours.* page 1

SECOND MÉMOIRE. *Suite de la ma-
nière d'élever les poulets. Des différentes
nourritures qu'on peut leur donner.* 107

TROISIÈME MÉMOIRE. *Où l'on par-
court les utilités que peuvent procurer les
nouvelles manières de faire éclore & d'é-
lever les oiseaux; & où on examine si
elles sont sujettes à des inconvéniens,
comme on les en a soupçonnées.* 189

QUATRIÈME MÉMOIRE. *Esquisse des
amusemens philosophiques que les oiseaux
d'une basse-cour ont à offrir.* 239

ART



A R T

*D'élever les Poulets éclos dans
les Fours de toutes espèces.*

PREMIER ME'MOIRE.

*Moyens de suppléer aux Mères
qui manquent aux Poulets éclos
dans les Fours.*

INUTILEMENT sauroit-on faire naître des poulets en telle quantité qu'on voudroit, si l'on ne pouvoit pas se promettre de les élever. Cette partie de l'ouvrage a peut-être été regardée comme la plus difficile; ç'a été probablement l'impossibilité qu'on a cru voir à y réussir, qui a fait négliger, ainsi que nous l'avons dit ailleurs,

Tome II.

A

2 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

de construire des fours à poulets semblables à ceux d'Égypte, dans les pays où les arts sont cultivés & où l'industrie est animée par des récompenses. Que faire, s'est-on demandé, de tant de poulets nés à la fois, & dépourvus de ces mères si nécessaires pour les réchauffer & pour les défendre contre les injures de l'air ! Cette difficulté n'eût pourtant paru rien moins qu'insurmontable, si on se fût donné la peine de la méditer & de chercher les moyens de la lever ; elle n'eût pas même dû arrêter tous ceux qui savent qu'au lieu d'une mère conductrice, on peut donner un père conducteur aux poulets nés sous des poules ; qu'un chapon qu'on a su instruire, conduit, soigne & couve aussi bien les poulets qu'on lui confie, que le pourroit faire la mère sous laquelle ils sont éclos.

Or il est connu depuis bien des années, qu'on peut faire acquérir à un coq le goût & le talent qui sembleroient propres à la seule mère poule. Gesner rapporte dans son *Ornithologie*, que ce fait étoit attesté par plusieurs modernes de son temps ; il cite même Albert le Grand, qui a écrit qu'il avoit vu un coq conduire des poulets.

Willughby parle du même fait dans son *Ornithologie*, comme témoin oculaire ; il y dit qu'il avoit vu plus d'une

fois avec plaisir un chapon remplir très-bien les fonctions d'une mère affectionnée, auprès des poulets du soin desquels on l'avoit chargé. Presque tous les Auteurs qui ont écrit de l'œconomie de la campagne, ont enseigné la manière dont il falloit s'y prendre pour donner à un chapon le goût de conduire des poulets nouvellement nés : on ne fait pourtant pas assez dans les campagnes que les chapons peuvent être substitués aux poules pour cet emploi, ou du moins n'y cherche-t-on pas, comme on le devoit, à les en charger. J'avois eu des occasions répétées de m'assurer par mes propres yeux qu'ils s'en acquittent très-bien : une Dame de mes parentes, également respectée de tous ceux qui la connoissent, pour son bon cœur & pour son grand sens, ne fait élever ses poulets que par des chapons, & elle en fait élever chaque année un grand nombre : j'ai vû & revû dans son château de Vaujour près Livry, plus de deux cens poulets qui n'avoient que trois ou quatre chapons pour conducteurs ; car un des avantages qu'on trouve à les en faire servir, est qu'on peut donner à un seul chapon le double & le triple des poulets qu'on peut donner à une poule. Un autre avantage est qu'on est maître de les lui donner

A ij

4 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

quand on veut , il est toujours prêt à recevoir ceux dont on juge à propos de le charger , il semble devenir plus fier à mesure que le nombre en augmente ; au contraire les poules traitent mal les jeunes poulets qu'on leur offre , quand leur âge diffère de plusieurs jours de l'âge de ceux qu'elles ont fait éclore & qu'elles ont soignées depuis leur naissance.

On trouve encore deux autres avantages à faire élever les poulets par des chapons ; on ne perd point les œufs que des poules auroient pondus pendant une partie du temps où elles ont été occupées du soin de leurs petits : mais l'envie de pondre , que ce soin arrête ordinairement , leur revient quelquefois trop tôt , alors elles abandonnent à eux-mêmes des poulets encore trop foibles , au lieu qu'ils ne cessent d'être menés par les chapons que quand ils veulent cesser de l'être.

Ces avantages sont bien réels , & ne fauroient être ignorés dans les campagnes ; pourquoi donc est-il si rare d'y voir des chapons conducteurs d'une troupe de poulets , & même dans celles où les moyens de les en rendre capables ne sont pas absolument ignorés ? Ces moyens ont été enseignés il y a long-temps par Porta dans sa magie naturelle , *livre 4 , chap. 26* . Il pres-

& des Mères artificielles. 5

crit de plumer sur le soir le ventre du chapon qu'on veut instruire, & de lui en rendre la peau douloureuse en la frottant avec des orties; de mettre ensuite sous lui des poulets dès la même nuit, ou la nuit suivante. D'autres ajoutent à ces procédés pour recette plus sûre, d'enivrer le chapon en lui faisant boire du vin; ils veulent qu'on arrange sous lui les poulets pendant qu'il est ivre : on a parlé de l'effet de cette ivresse, comme si elle donnoit lieu de croire au chapon, qui à son réveil se trouve environné de petits poulets, qu'il a été transformé en poule, & qu'elle lui en eût fait prendre toutes les inclinations.

Ces procédés qui ont été exposés comme aussi sûrs que simples, auront dégoûté d'avoir recours aux chapons ceux qui en auront attendu un effet si prompt; ils auront vu que le chapon à son réveil éra-
soit en marchant sur eux, les poulets qu'on avoit fait passer sous son corps, & qu'il en assommoit d'autres à coups de bec : c'est ainsi qu'en agirent trois chapons que je tentai successivement de former à tenir lieu de mères à des poulets. D'autres dont les premières tentatives pour instruire des chapons n'auront pas été plus heureuses que les miennes, auront renoncé à les recommencer.

A iij.

Que faut-il donc faire de plus pour faire prendre à un chapon une affection pour des poulets semblable à celle qu'ont pour eux les poules qui les ont fait naître ? Il faut y employer plus de temps, il faut leur donner une éducation qui n'est pas l'affaire d'une seule nuit ou d'un seul jour, qui demande à être suivie pendant plusieurs jours. Ayant à différentes reprises tenté mes essais sur mes trois chapons sans leur avoir fait acquérir le talent que je leur voulois, je les envoyai à une maîtresse plus habile que moi, à la femme qui soigne la basse-cour de cette parente dont j'ai parlé ci-dessus; ils sortirent de son école très-bien instruits, mais ce ne fut qu'au bout de dix à douze jours. Sa façon n'est ni de leur plumer le ventre, ni de le frotter d'orties, ni de les enivrer; tout cela pourtant n'est point contraire à l'objet qu'on se propose : elle tient un chapon seul pendant un jour ou deux, dans un baquet peu large & assez profond, qu'elle couvre de planches; elle le retire plusieurs fois par jour de ce baquet pour le mettre sous une cage où il trouve de quoi manger; un des jours suivans elle lui donne pour compagnons deux ou trois petits poulets, de ceux qui ont déjà quelque force, à qui des plumes ont poussé

aux aîles, & qui en ont à la queue qui commencent à se montrer; elle les laisse avec lui, & les retire ensemble du baquet pour les mettre sous la cage & les y faire manger de compagnie : s'il les traite mal, elle les sépare & ne recommence que le lendemain à mettre ces mêmes poulets ou d'autres avec le chapon dans le baquet où il entre peu de jour. Au moyen de ces opérations répétées plusieurs fois par jour & quelques jours de suite, le chapon s'accoutume à vivre avec deux ou trois poulets : on en augmente le nombre peu à peu, il s'accoutume à vivre avec les nouveaux venus, comme il s'est accoutumé avec les anciens; & quand on est parvenu à en mettre avec lui sept à huit, & qu'il a paru s'y être attaché, on peut sans risque lui en donner une plus grande quantité, on l'a amené au point de paroître d'autant plus content qu'il y en a plus de confiés à sa conduite. On peut alors lui donner pleine liberté, il les couvera comme les poules les couvent, lorsqu'ils auront besoin d'être réchauffés; il les menera dans les endroits où il croira qu'ils trouveront de quoi se nourrir; il gloussera comme font les poules pour rappeler ceux qui se seront trop écartés; il redoublera ses glouffemens lorsqu'il aura trouvé quelques mor-

ceaux friands , pour les inviter à venir le partager entr'eux : si c'est un morceau de pain ou un long ver , il le leur dépecera en très-petites parties ; content si ses poulets les mangent avec avidité , il s'en privera pour eux.

Les premiers jours de l'éducation sont les plus difficiles , il est rare qu'ils se passent sans qu'il y ait quelque petit poulet tué ou estropié : il faut s'attendre à voir de ces fâcheuses aventures & n'en être pas rebuté , parce qu'elles ne seront pas répétées dans la suite ; elles sont le prix de l'instruction du chapon. Au moyen d'une éducation semblable on réussit à faire prendre aux coqs comme aux chapons , le goût de devenir conducteurs de poulets. J'avois cru avoir envoyé trois chapons à l'école ; un d'eux n'en avoit que l'apparence que donne la crête coupée , c'étoit d'ailleurs un véritable coq ; il n'en revint pas cependant moins instruit que les vrais chapons ; il a conduit très-bien les poulets que je lui ai confiés ; il ne lui arrivoit de les négliger que pour quelques momens , lorsqu'il voyoit passer une poule qu'il jugeoit disposée à recevoir ses caresses ; c'étoit un objet piquant à distraction contre lequel il ne pouvoit tenir , ses poulets étoient oubliés pour ce mo-

ment , il les abandonnoit pour courir sur la poule , & dès qu'il l'avoit forcée à souffrir ses caresses , il retournoit froidement à eux.

Les chapons & les coqs une fois instruits à conduire les poulets , le sont pour toute leur vie , ils ne se lassent pas de cette occupation : si on les laisse oisifs pendant plusieurs mois de suite , comme on le fait ordinairement pendant la fin de l'automne & pendant tout l'hiver , on leur retrouve au printemps le talent qu'on leur avoit fait acquérir , ou il ne faut que très-peu de leçons pour le leur redonner.

Quelque quantité de poulets qu'on fit éclore dans des fours , on n'auroit donc pas à craindre d'en être embarrassé , si on avoit eu la précaution de se pourvoir d'un nombre suffisant de chapons ou de coqs , prêts à recevoir & soigner les pouffins à mesure qu'ils naîtroient. Il est pourtant vrai qu'il faudroit renoncer à en faire naître pendant les rudes saisons , si on vouloit laisser aux chapons substitués aux poules , la liberté de courir dans des cours : on ne pourroit les employer à élever avec succès des poulets pendant l'hiver qu'en les tenant dans des lieux chauds , dans des espèces d'étuves ; on ne doit pas attendre plus d'eux que des poules , dont tous les soins

A.v

ne sauvent pas la vie à leurs petits lorsque la durée du froid est trop constante.

J'ai espéré que sans se charger d'avoir à fournir du grain à tant de chapons, on réussiroit à élever les poulets en toute saison ; il m'a semblé que l'on pouvoit se promettre que la même couche de fumier qui leur avoit tenu lieu de mère pour les faire éclore, leur en serviroit encore pour leur conserver la vie & les faire croître ; que de même on feroit utilement usage pour les élever, de ces fours à pain ou autres par la chaleur desquels avoient été couvés les œufs dont ils étoient sortis. Le succès a parfaitement répondu à mon attente : je ne cacherai point que ce n'a pas été sans avoir éprouvé bien des contrariétés, sans payer le plaisir que j'avois eu de voir naître des milliers de poulets, par le regret d'en voir périr une grande & très-grande partie ; je dois raconter ces aventures qui m'ont été si désagréables, & en faire connoître les causes pour empêcher les autres d'en essuyer de pareilles. Mais enfin la suite de mes tentatives pour élever les poulets, soit par le moyen de la chaleur du fumier, soit par le moyen d'un feu ordinaire qui ne coûte rien ou peu, m'ont appris des manières d'y réussir aussi simples & aussi sûres que je les avois dési-

& des Mères artificielles. 11

rées. Leurs avantages sur la manière pratiquée jusqu'ici, sont tels qu'on jugera qu'il y auroit même à gagner en ôtant aux poules les poulets qu'elles auront fait éclore, pour les soigner selon quelque une des nouvelles méthodes. J'expliquerai d'abord celles qui exigent une couche de fumier, elles me laisseront peu à dire par rapport à celles qui supposent la chaleur du feu ordinaire.

Le froid & la pluie sont ce qu'il y a de plus contraire aux jeunes poulets; les mères ont bien de la peine à les défendre contre l'un & l'autre, même dans les saisons des jours chauds: l'été est le temps où il en périt le moins & où ils croissent plus vite. En les élevant dans une couche il est aisé de leur faire jouir d'un été continu, dans lequel il n'y a ni nuits froides, ni temps pluvieux; cet été constant règne dans le four où ils sont nés. Si on vouloit en prendre la peine on pourroit les élever dans ce même four ou dans un pareil, en cas qu'on en eût un de relais, jusqu'à ce qu'ils eussent quinze jours ou trois semaines: on les en retireroit seulement aux heures où on voudroit leur faire faire des repas, c'est-à-dire, cinq à six fois par jour, pour les mettre dans une boîte sans couvercle où ils trouveroient

A. vij

de quoi becqueter & remplir leur petit jabot : le repas pris , ce qui est fait en moins d'un quart d'heure , on les remettrait dans le four , où ils passeroient les autres temps de la journée & la nuit entière. Cette façon de les élever dans leur âge le plus tendre , n'a contr'elle que la sujétion qu'elle exige , le succès en est sûr. Mais quand on ne se proposeroit pas de tenir les poulets dans un four pendant deux ou trois semaines , on doit les laisser dans celui où ils sont nés , ou dans un autre où on les aura transportés , pendant environ vingt-quatre heures ; ils sont au moins pendant tout ce temps sans avoir besoin de manger ; quoiqu'il y en ait qui becquetent dix à douze heures après qu'ils sont éclos , ce n'est pas encore par nécessité. Leurs parties extérieures s'affermissent dans le lieu chaud où ils se trouvent : je ne pensai pas pourtant qu'il convînt de les tenir dans les tonneaux où ils étoient nés , au moins quand ils seroient parvenus à une grandeur qui leur donne des forces & l'envie d'en faire usage ; ils n'y auroient pas eu une liberté de se promener nécessaire pour exercer leurs jambes , & pour fortifier leur corps ; mais des promenoirs de cinq à six pieds de longueur me semblèrent longs de reste pour des

& des Mères artificielles. 13.

poulets nouvellement nés, & même pour ceux qui sont devenus presque assez grands pour être abandonnés à eux-mêmes : je ne trouvai donc rien de plus convenable que de leur donner pour logement une longue boîte *, mais étroite, qui n'eût pour largeur que celle d'une planche qui en faisoit le fond, & pour hauteur que la largeur d'une pareille planche ; elle avoit par dessus une claye d'osier très à claire-voie.

* Planche 1,
fig. 1.

J'ai donné à cette boîte le nom de *poussinière*, dont je me servirai dans la suite pour la désigner ; je la nommerai même la première poussinière, pour la distinguer d'une autre dont nous indiquerons l'usage. Je la fis enterrer dans la couche & entourer de fumier nouveau bien chargé de crottin : à un de ses bouts le fumier s'élevoit à fleur du bord supérieur de ce bout & de ses côtés * ; de-là jusqu'à l'autre bout * la surface du fumier devenoit de plus en plus basse, elle laissoit à découvert une plus grande hauteur de chaque côté de la poussinière, de manière que son second bout n'étoit enfoncé dans le fumier que d'un pouce ou deux.

* Figure 2,
P P.
* Q Q.

De cette disposition du fumier il résulta que depuis le dernier bout de la poussinière jusqu'au premier, il y avoit

14 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

dans la cavité différentes températures d'air : quand les poulets vouloient avoir aussi chaud que s'ils eussent été couvés par une poule , ils n'avoient qu'à se rendre auprès du bout le plus échauffé , ou le plus enterré dans le fumier ; mais lorsque la durée de l'action d'un air si chaud leur devenoit incommode , ils avoient à choisir dans le reste de la boîte entre les nuances , pour ainsi dire , de température d'air qui s'y trouvoient. Quoique nos corps , & probablement ceux de la plûpart des animaux , souffrent des passages trop subits du froid au chaud , peut-être que la santé des corps animés s'affoiblirait à la longue dans un air où il n'y auroit absolument aucune vicissitude ; enfin il m'a semblé que nos poulets devoient se trouver mieux s'ils n'étoient pas toujours tenus dans un degré de chaleur égal .

C'est dans un endroit de la poussinière de température moyenne que je faisois mettre de petits vases dont les uns contenoient la nourriture propre aux petits poulets , & les autres de l'eau claire qui fait leur seule boisson ; on répandoit un peu de la nourriture sur le fond de la boîte , de manière qu'elle formât une trace qui les conduisît aux endroits où elle étoit rassemblée en plus grande quantité ; ils

ne manquoient pas de s'y rendre, d'y remplir leur petit jabot, & quand ils s'étoient rassasiés, ils retournoient auprès du bout le plus chaud, & s'y mettoient en peloton en se pressant les uns contre les autres. Après un repos d'une durée tantôt plus longue, tantôt plus courte, ils n'avoient pas besoin d'y être excités pour se déterminer à courir dans la boîte, à y battre des ailes, & à chercher à remplacer ce qui avoit passé de leur jabot dans leur gésier.

Au moyen d'une poussinière aussi simple que celle qui vient d'être décrite, des poulets furent élevés chez moi, non pourtant sans qu'il en mourût plusieurs, quoique peut-être le nombre de ceux-ci ne fût pas plus grand proportionnellement que le nombre de ceux qui périrent malgré les soins des poules. Dans la suite ma poussinière ne me parut pas assez parfaite, je jugeai qu'il lui manquoit une pièce qui pouvoit contribuer à faire bien porter les poulets, & par conséquent à en sauver : ils y étoient tenus dans un air chaud, mais ils n'y étoient pas véritablement couvés, je veux dire qu'ils n'y avoient rien d'équivalent à cette douce pression du ventre de la mère contre le dos des petits qu'elle couve : leur dos est plus échauffé que le reste par le ventre de la mère ; pendant

qu'elle l'applique contre le dos de ses petits, leur ventre est souvent posé sur une terre froide & humide, leurs pattes au contraire sont plus chauffées que le reste dans la poussinière. Les petits que je tenois dans la poussinière auroient dû m'apprendre de bonne heure qu'ils avoient besoin d'échauffer leur dos plus que leurs autres parties; lorsqu'après s'être rendus au bout de la poussinière ils restoient dans l'inaction, au lieu de s'accroupir, ce qui est pour eux une attitude assez naturelle dans les temps de repos, ils se dressaient sur leurs jambes, ayant le derrière tourné vers les parois où le bout de la boîte, pour appliquer le plus qu'il étoit possible leur dos contre ces parois plus chaudes que l'air. On ne sauroit mieux faire que de copier les procédés de la Nature, quand on veut opérer des effets pareils à ceux qu'elle nous fait voir : il me sembla donc qu'il manquoit aux petits de la poussinière, une mère, une couveuse qui les déterminât à prendre leur repos dans les mêmes attitudes où ils le prennent sous la poule; j'imaginai de leur en donner une inanimée qui leur tint lieu d'une poule vivante. Qu'on se représente un pupitre tel que ceux qu'on met sur une table à écrire, dont toutes les parois de la cavité inté-

rieure sont revêtues d'une bonne fourrure, & on jugera qu'il peut être pour les poulets l'équivalent d'une mère, & même valoir mieux pour eux * : c'est un logement qui leur donne une libre entrée, mais le toit étant peu élevé & incliné, ils ne sauroient guère avancer dans l'intérieur sans que leur dos touche les poils de la peau dont la surface intérieure de ce toit est recouverte ; à mesure qu'ils pénètrent plus avant, leur dos presse davantage la fourrure, & ils la pressent plus ou moins à leur gré. Ils m'ont bien-tôt montré qu'ils connoissoient tout le mérite de cette mère artificielle, qu'ils aimoient à se tenir sous elle, où il fait plus chaud que par-tout ailleurs, & à la presser beaucoup : quand ils avoient pris leurs petits repas, sauté, gambadé, & qu'ils commençoient à se lasser ou à n'avoir plus assez chaud, ils se rendoient sous cette mère, & s'y enfonçoient si avant qu'ils ne pouvoient y être que tapis sur le ventre ; lorsqu'on enlevoit & renversoit cette mère artificielle, on voyoit l'empreinte du dos de divers poulets bien marquée dans la fourrure.

La largeur de cette mère artificielle est déterminée par celle de la poussinière, dans laquelle elle doit entrer à l'aise ; sa longueur, ou, si l'on veut, sa profondeur, est

* Planche 1,
fig. 1, 2 &
3. M.

assez arbitraire, & doit être proportionnée au nombre de poulets qu'on veut qu'elle soit capable de recevoir : je lui en donne ordinairement une de quinze pouces, ce qui suffit pour plus de cinquante à soixante très-petits poulets. L'âge de ceux qui y doivent être couvés, demande qu'on en ait de plus & de moins hautes à l'entrée & au fond, car il convient d'en avoir de différentes pour les poulets qui ont une différence notable de taille. La petite charpente de cette mère consiste en un châssis qui en fait le toit * : ce châssis laisse une flexibilité à la fourrure tendue sur la surface inférieure, qu'elle n'auroit pas si ce toit étoit une planche ; il est posé sur quatre pieds, dont les deux postérieurs sont extrêmement courts, deux pouces de hauteur leur suffisent ; ceux de devant ne doivent avoir que quatre pouces, si la loge est destinée à des poulets naissans, & on leur en donne davantage, si elle l'est à des poulets plus âgés ; alors on donne aussi plus d'élévation aux deux pieds postérieurs.

* Planche II,
fig. 1, A B
C D.

C'est avec de la peau d'agneau passée par un fourreur, & fournie d'une assez longue laine, que j'ai fait garnir toute la surface intérieure de la mère * : d'autres peaux peuchères, comme celles de lièvre, de lapin, de chat, &c. pourroient être employées.

* Fig. 2.

au même usage ; mais peut-être que celle d'agneau, qui est plus touffue, mérite d'être préférée : enfin j'ai fait attacher un petit rideau * au devant de quelques-unes, qu'on abaissoit le soir quand la chaleur de la cavité ne sembloit pas forte ; le rideau contribuoit à faire passer la nuit aux poulets plus chaudement.

* Planche II,
fig. 1, R S₂

On s'assure du degré de chaleur qui règne dans cette loge fourrée, comme on s'assure de celui de la chaleur des fours, par le moyen d'un thermomètre. Le plus grossier de tous m'a paru le plus commode pour m'en instruire ; c'est celui que j'ai proposé aux gens de la campagne, une très-petite bouteille remplie en partie de beurre allié avec du suif * ; sa forme & son peu de volume permettent de la placer sans l'exposer à des risques auxquels seroient sujets des thermomètres plus parfaits, mais plus fragiles, & d'ailleurs plus incommodes à loger & à manier. Il n'importe pas ici de connoître le degré de chaleur, au moins d'une trop grande chaleur, avec autant de précision qu'il faut connoître celui qui couve les œufs : quand il fait trop chaud sous la mère, les petits savent fort bien la quitter, se répandre dans la poussinière, ou aller se rassembler à son autre bout qui est le

* Tome premier, planche VII, figure 3.

plus tempéré. Lorsque le beurre de la bouteille ne se tient pas assez liquide, qu'il est figé en grande partie, on est averti de songer à réchauffer la poussinière, ce qu'on fait en apportant un lit de fumier chaud bien chargé de crottin ; ces sortes de réchauds n'ont rien de différent de ceux des fours, si ce n'est qu'ils demandent à être faits plus rarement & avec moins de fumier.

Au reste il n'y a point de mère naturelle qui vaille pour les petits poulets la mère artificielle ; ils ne font pas long-temps à en connoître le prix, & , pour ainsi dire, à s'attacher à elle ; l'instinct conduit vite, & bien, les animaux qui l'ont seul pour guide, & leur apprend ce qu'ils doivent chercher & aimer. Des poussins tirés du four douze ou vingt-quatre heures après être éclos, & mis au milieu de la poussinière, se portent presque sur le champ à becqueter & à avaler les petites miettes de pain ou les menues graines qu'on fait tomber devant eux ; après avoir mangé & marché pendant quelque temps, ils trouvent ordinairement d'eux-mêmes la loge sous laquelle ils vont se réchauffer & se reposer ; ils y restent jusqu'à ce que le besoin de manger & l'envie de se promener les mettent en mouvement : tous ceux

de la poussinière ne manquent pas d'aller se coucher le soir sous cette mère, ils en sortent dès que le jour paroît; quand on le fait naître pour eux avant le lever du soleil en approchant une lumière de la poussinière, ils sont dans l'instant déterminés à sortir, ils viennent becqueter les restes des alimens qu'ils ont laissés; ils ont envie de manger alors à des heures où des poules ne l'auroient pas, & sont plus aisés à être réveillés & à être mis en action : des poules tenues dans le même lieu où sont les poussinières, restent tranquilles à l'approche de la lumière qui fait mouvoir tous les petits poulets; j'en ai fait cent fois l'expérience. Pour mieux entretenir la chaleur de la mère, on la couvre par dessus de foin qu'on y entasse & qu'on fait monter jusqu'au bord supérieur de la poussinière.

Il est avantageux aux petits poulets de ne vivre qu'avec ceux d'un âge à peu près assorti au leur, les nouveaux-nés ont à souffrir & courent des risques lorsqu'ils en ont pour compagnons de trop alertes qui ont déjà acquis de la vigueur : ceux-ci ne sont pas arrêtés par la considération de la foiblesse des premiers qu'ils trouvent dans leur chemin; souvent ils les culbutent, leur passent sur le corps, les piétinent, sans pourtant aucune mauvaise intention,

& seulement pour arriver à leur but. Des poulets vifs qui se succèdent & qui continuent de passer sur le corps de celui qui a été renversé, dont les jambes sont en l'air, le mettent dans l'impuissance de jamais se relever ; il est quelquefois tué par de pareils piétinemens en un demi-quart d'heure. Pendant les repas les foibles n'ont que ce que les forts veulent bien leur laisser ; ces derniers s'emparent souvent des meilleures places sous la mère, les autres se trouveroient mal de les leur disputer. On pourvoit à la sûreté & à la commodité de ceux qui ont moins de force, en multipliant les poussinières : il suffit d'en avoir trois de différentes grandeurs. La première * est destinée aux poulets qui demandent à être le plus ménagés, à ceux qui ne viennent que de naître ; elle peut être la moitié plus courte que les deux autres, n'avoir qu'environ trois pieds ou trois pieds & demi de longueur, si on ne veut y loger que cinquante à soixante poulets ; elle en est plus aisée à réchauffer, & sa capacité est plus proportionnée à la taille de ses habitants. Je place d'abord chacun de ceux que je lui donne, sous la mère, afin qu'ils commencent par la connoître, & qu'ils apprennent plutôt où ils trouveront un degré de chaleur qu'ils aiment.

* Planche I,
fig. 1.

Après que les petits poulets ont passé sept à huit jours dans la première poussinière, qu'ils y ont pris assez de force pour n'en pas craindre d'autres d'un âge un peu plus avancé, de ceux qui ont quinze jours ou trois semaines, je les loge avec ces derniers dans la seconde poussinière*. Si l'on a un four dans lequel on met journellement des œufs, chaque jour des poulets éclosent, & on en donne chaque jour de nouveaux à la première poussinière. Il y auroit trop d'embarras à tenir registre de leur âge, & cela n'est nullement nécessaire pour connoître ceux qui sont dans la suite en état d'être retirés de la première poussinière; les yeux en sont juges, & décident mieux que ne feroient les dates de l'âge, parce que tel poulet est plus vigoureux à six, à sept jours, qu'un autre ne l'est à huit ou à neuf; & ce sont toujours les plus vigoureux qui doivent être les premiers changés de logement.

Je laisse les poulets dans la seconde poussinière jusqu'à ce qu'ils aient environ un mois, alors je les fais passer dans la troisième; celle-ci est la plus spacieuse, je la distingue des autres par le nom de *sevroir* *. Non seulement le sevroir a une largeur double de celle des deux autres poussinières, sa hauteur ou profondeur

* Planche I,
fig. 3.

* Planche I,
fig. 4.

24 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

est aussi double de la leur, afin que les poulets qui commencent à faire usage de leurs aîles ne volent pas par dessus ses bords. Elle a cependant un couvercle ; chacune des poussinières a aussi le sien : ces couvercles n'empêchent ni l'air de se renouveler dans les boîtes, ni les poulets de jouir de la lumière ; ce sont des clayes * peu serrées & d'une figure proportionnée à celle de l'ouverture qu'elles ont à boucher. Diverses aventures m'ont montré la nécessité d'y avoir recours ; des chats, des rats ne laisseroient pas perdre les occasions qu'ils pourroient trouver de faire du ravage, bien des meurtres dans les poussinières & dans le sévroir, s'ils avoient la liberté d'y entrer. Des poulets devenus poules ou coqs, retournent volontiers au lieu de leur naissance, il est difficile de les dépayser de la couche où ils ont été élevés, ils entrent dans les boîtes ou poussinières s'ils les trouvent découvertes ; le plus grand mal qu'ils y font, n'est pas d'y manger ce qui n'y a pas été mis pour eux, ils ne prennent pas garde en sautant dedans, s'ils ne tomberont pas sur quelque poulet ; il leur arrive même d'en tuer à coups de bec, de ceux qui se présentent pour manger avec eux. C'est pour parer ces accidens que les clayes sont nécessaires ;
on

* Planche I,
fig. 2. C.

on les lève toutes les fois qu'on veut donner à manger & à boire aux poulets, toutes les fois qu'on a à prendre pour eux d'autres petits soins, comme de les nettoyer, &c. ou qu'on veut se donner le plaisir de les voir : on ne leur fait que du bien dans tous les temps où on peut les laisser à découvert sans les exposer aux risques dont nous venons de parler.

Si la quantité des poulets qu'on fait éclore le demande, on multipliera le nombre des poussinières de chaque espèce, & les sevroirs ; je dis qu'on les multipliera, car ce ne seroit pas un équivalent de les agrandir, au moins en les élargissant : plus ces boîtes sont larges, & plus il est difficile d'y entretenir un air chaud, car elles ne sont pas précisément dans le cas des tonneaux qui n'en sont guère plus difficiles à échauffer pour avoir beaucoup plus de diamètre, elles ont une plus libre communication avec l'air extérieur, & sont enfoncées moins avant dans le fumier : on peut néanmoins porter leur largeur un peu au delà de celle que j'ai déterminée pour les premières qui servent pendant l'hiver, & plus loin encore pour celles dont on ne feroit usage que pendant l'été.

L'éducation d'été dispense de quelques autres précautions que demande celle d'hiver.

26 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

ver : dans une saison rude on n'oseroit exposer à l'air extérieur des poulets élevés délicatement ; lorsque ces derniers sont devenus assez grands pour avoir besoin de plus d'étendue qu'ils n'en ont dans les sevroirs , qu'ils sont plus gros que des merles , je les fais passer dans une spacieuse cage , garnie de bâtons sur lesquels ils peuvent se percher , dans laquelle ils peuvent faire usage de leurs aîles ; c'est une loge ou cabane *. Le terrain dont je pouvois disposer m'a contraint à en fixer la longueur à huit pieds, la largeur à trois pieds & demi, & la hauteur à quatre pieds; elle est faite en berceau semblable en petit à ceux des jardins , son grillage est de même formé par des cerceaux espacés de manière que les mailles carrées qui résultent de leur écartement & de leur croisement , ne sont pas assez grandes pour laisser sortir les poulets. On imagine assez en quoi doit consister la petite charpente nécessaire pour faire le corps de cette cage & en soutenir le grillage , sans qu'il soit nécessaire d'en décrire les pièces & leur assemblage : on imagine aussi assez que ce grillage peut être fait d'autre bois que celui qui est mis en cerceau , qu'il seroit plus agréable & n'appesantiroit pas tant la cage , s'il étoit de fil de fer , mais aussi il seroit plus cher. Je

* *Vignette
du troisième
Mémoire.*

dois dire que son fond est fait de quelques planches posées sur le fumier de la couche qui sert à faire éclore les poussins, & à les élever dans leur âge le plus tendre. On peut la réchauffer en l'entourant de fumier, qu'on empêche de passer au travers du grillage au moyen d'une ceinture de planches qui n'a que la hauteur d'une des planches posée de chan. A un de ses bouts la cage a une porte qui permet à un homme d'y entrer ; là les poulets sont nourris comme le sont tous ceux qu'on nourrit dans les autres cages ; une mère même leur est devenue inutile, ils ont pris ou sont prêts à prendre le goût de se percher, commun à toute la grande volaille de leur espèce.

Ce en quoi l'éducation d'hiver diffère principalement de celle d'été, c'est qu'on n'est pas obligé en été de tenir les poulets dans le lieu de la couche jusqu'à ce qu'ils soient devenus aussi grands que ceux qu'on sert sur nos tables ; on peut les mettre en plein air dans les jours beaux & chauds, & il m'a paru qu'ils en croissoient plus vite : ceux qui ont vécu dans le séviroir, & les plus forts de la seconde poussinière, en pourront être tirés quelques heures après le lever du soleil ; lorsqu'il promet une belle journée ; on les mettra

B ij

les uns après les autres dans un panier profond, tel à peu près que ceux que les jardiniers remplissent des légumes qu'ils cueillent, & on les portera sous une cage posée sur le gazon, & dans l'exposition la plus favorable qu'on a pû choisir pour qu'ils y jouissent du soleil sans être trop exposés au vent.

* *Vignette
du troisième
Mémoire.*

La forme de la cage dans laquelle on les loge, est assez indifférente ; sa grandeur doit être proportionnée au nombre des poulets qu'on veut tenir dedans : on peut se servir de celles que les Vanniers font en tous pays, & qui sont fort connues par-tout des femmes de la campagne * ; leur base est ronde, elles conservent le même diamètre dans une grande partie de leur hauteur, après quoi elles forment une espèce de dôme en cône tronqué ; au bout de ce dôme est l'ouverture par laquelle on fait entrer les poulets, qui se ferme par une petite porte en grillage. On peut se servir de cages d'une toute autre figure, comme des cages carrées, ou carrées-longues, & grillées, soit de barreaux de bois, soit de cerceaux, comme celle dont nous avons parlé ci-dessus. Dans les temps où cette dernière est inutile sur la couche, elle peut être commodément portée par deux hommes dans une cour. Si

On aime la propreté & l'élégance dans ce genre d'ouvrage , si on veut une cage qui décore encore mieux la cour , on peut en avoir une grillée de fil de fer. Une mère artificielle n'est pas un meuble inutile à chacune de ces cages ; pendant que les poulets sont en repos elle les défend , tantôt contre le vent , tantôt contre le froid , tantôt contre la trop grande ardeur du soleil , & quelquefois contre la pluie , c'est-à-dire qu'il est bon qu'ils puissent trouver un abri dans la cage.

Ces cages ne doivent être des prisons pour les petits poulets que pendant les premiers jours au plus , & dans les heures où le temps devient incertain ; lorsqu'il fait beau la liberté d'en sortir leur doit être accordée. On leur ménagera une ou plusieurs portes en élevant un coin de la cage plus que le reste avec une pierre de la grosseur du corps des plus gros poulets , ou en ôtant de place un barreau , ou de quelqu'autre manière que ce soit ; ils profiteront de cette liberté pour courir , voltiger , manger de l'herbe , chercher des insectes ; mais le souvenir d'alimens plus aisés à trouver , & d'ailleurs à leur goût , qu'ils ont laissés dans la cage , les y ramènera , & les y rassemblera : la porte étroite ne permet pas au reste de la volaille de la

cour d'aller leur y enlever ce qui n'y a été mis que pour eux.

On pourroit craindre qu'étant sans conductrice ils ne se dispersassent, car les gloussemens de la mère & ceux du chapon rappellent au gros de la troupe ceux qui s'en sont écartés, mais ils aiment à se tenir ensemble; s'il y en a quelqu'un qui se soit trop éloigné des autres, les criaileries montrent son embarras, il écoute s'il n'entend pas ses compagnons faire des cris qui le guident à les retrouver.

On les voit sur le soir rassemblés sous la cage, on en bouche les portes, on les reprend & on les couche, soit dans le séviroir, soit dans une poussinière, ou au moins à couvert dans un lieu clos & sous une même cage. Quand ils sont devenus forts & que les nuits ne sont pas assez froides pour qu'ils aient besoin d'être réchauffés, enfin arrive le temps où on peut les mettre coucher avec le reste de la volaille, le temps où ils aiment à se percher pendant la nuit, & où on peut les laisser sortir le matin du poulaillier sans s'en inquiéter; mais devenus grands ils continuent à vivre ensemble, ce qui montre qu'une mère poule n'étoit pas nécessaire pour lier entr'eux une société durable.

Une mère, ou un petit toit disposé

dans la cage tenue en plein air, sert à mettre à couvert les poulets contre une grosse ondée, on a le temps de les reprendre avant qu'ils soient mouillés. Si la pluie ne doit pas être de durée, si le soleil est prêt à reparoître bien-tôt, ce n'est pas la peine de les reporter de si bonne heure dans les boîtes de la couche de fumier; mais pour les cas des grandes pluies, il est à propos de munir chaque cage d'un couvercle qu'on puisse mettre dans l'instant, & auprès de laquelle il doit être posé: ce couvercle peut être de planches minces, ou un châssis garni de toile cirée. Je fais quelquefois soutenir par quatre piliers de bois un petit toit sous lequel est la cage; alors les poulets n'ont rien à craindre de la pluie, & ayant la liberté de sortir de la cage, ils jouissent du soleil quand ils veulent, il leur est permis d'aller dans les endroits exposés à ses rayons.

Ce que nous avons dit de la manière d'élever les poulets, s'étend à tous les oiseaux qu'on aura fait éclore dans les fours, s'ils sont de ceux qui n'exigent pas que les pères & les mères leur donnent la becquée, s'ils sont de ceux qui peu après être nés se nourrissent eux-mêmes dès qu'ils ont à leur disposition des alimens convenables; tels sont les dindonneaux, les fai-

sandeaux , les perdreaux , les cailletaux & tant d'oiseaux de différentes espèces qui appartiennent à la classe des poules. Cette classe n'est pas la seule dont les petits savent chercher & prendre de la nourriture dès qu'ils sont nés, les oiseaux de la classe des canards & des oies naissent aussi-bien instruits , mais ces derniers ne sont point contents s'ils ne trouvent de l'eau dans laquelle ils puissent s'aller jeter de temps en temps , y nager & y barboter : aussi les poussinières où on voudra élever des cannetons & des oiseaux aquatiques , exigent de plus que celles où l'on élève des poulets , qu'on place & assujétisse au bout opposé à celui où est la mère artificielle , une terrine pleine d'eau * ; ce sera le petit bassin dans lequel les cannetons & les oisons ne manqueront pas de s'aller baigner , si on a eu soin de leur disposer un chemin en pente douce par lequel ils puissent arriver à la petite pièce d'eau ; on la leur rendra encore plus agréable en l'environnant de quelques mottes de gazon. Au reste ils ne demandent pas à être tenus aussi longtemps dans les poussinières que les poulets , ils sont bien moins délicats , il ne leur faut point de sevroir : ceux qui ont été élevés ensemble , peuvent au bout de douze à quinze jours être abandonnés à

* Planche I,
fig. 2. B.

eux-mêmes, ils vivront en compagnie, ils ne se quitteront point, & croîtront à vûe d'œil si on leur a ménagé des endroits où ils puissent aller barboter toutes les fois qu'ils en auront envie.

La différence est grande entre la condition des poulets qui ont une mère conductrice, & la condition de ceux qui sont élevés de la manière que nous venons d'expliquer : on verra combien il y a à gagner pour ces derniers à être privés d'une véritable mère, si l'on se rappelle qu'il est ordinaire à celles-ci, quoique très-affectionnées à leurs petits, d'en faire périr, soit par mal-adresse, soit par étourderie : le contentement d'en avoir, loin de les éclairer, semble les aveugler, sur-tout dans les premiers jours ; trop inquiètes elles veulent les tenir trop près d'elles ; il en arrive qu'elles posent assez souvent le pied sur quelqu'un, qu'elles écrasent ou blessent mortellement ; elles en écrasent même sous elles en les couvant : occupées du desir de les régaler, elles grattent la terre pour en tirer quelques vers qui soient pour eux de bons morceaux, mais pendant que la poule gratte, elle ne prend pas garde si le pied qu'elle va pousser en arrière ne rencontrera pas un de ses poulets, & ne le frappera pas assez rudement

B v

pour le jeter bien loin. Enfin les poules avec toute la bonne volonté possible , ne sauroient empêcher leurs petits de souffrir des trop grands passages du chaud au froid ; elles ne peuvent & ne doivent pas les couvrir continuellement , il faut qu'elles les laissent manger & courir ; quoiqu'elles fassent , les journées de pluie continue leur sont funestes ; aussi rien n'est-il plus ordinaire , comme nous l'avons déjà dit , que de voir une poule qui de dix à douze poulets éclos sous elle , n'en fait parvenir que trois à quatre à l'âge où elle cesse d'en prendre soin. Tant d'expériences ont appris que les poules , malgré leurs attentions , ne sauroient élever dans des temps froids les poulets qu'elles ont fait naître , qu'on ne cherche point à profiter de l'envie de couvrir que quelques-unes montrent dans une saison avancée ; dès le commencement de septembre on refuse dans la plupart de nos provinces des œufs aux poules qui en souhaiteroient : mais les poulets tenus dans les poussinières jouissent d'un été perpétuel ; aussi est-il arrivé , & je l'ai vu avec surprise , quoique j'eusse dû m'y attendre , que pendant les dix à douze jours d'un froid assez rude que nous eumes en 1748 , je n'en perdis aucun de ceux qui étoient nés une semaine

ou deux auparavant, ni même aucun de ceux qui éclosent pendant la plus grande force du froid ; il n'y avoit point eu de changement sensible de température d'air pour eux.

Nous avons conduit les poulets au terme où ils peuvent être laissés en liberté dans une basse-cour, comme si tous y arrivoient ; il s'en est pourtant bien fallu que la plûpart de mes premiers essais ne m'aient donné le plaisir de voir vivre jusqu'à ce terme désiré, même la plus grande partie de ceux qui avoient été mis dans des poussinières ; j'y en ai vû périr dans tous les âges intermédiaires, & quelquefois en si grande quantité que le nombre des morts a surpassé considérablement le nombre de ceux qui avoient réchappé ; les désastres ont quelquefois été si grands que de trente à quarante poulets il n'en est pas venu un ou deux à bien : il y a eu des temps où il me naissoit journellement des poulets, sans que le nombre de ceux que j'avois vivans en fût presqu'augmenté ; ceux qui naissoient chaque jour ne faisoient presque que remplacer les morts du même jour. Bien des causes différentes m'en ont fait perdre ; les unes étoient aisées à connoître, & ordinairement il étoit facile d'y apporter remède pour l'avenir.

d'autres causes étoient plus cachées, ce n'a été qu'à la longue que j'ai pû les découvrir, c'est-à-dire, qu'après qu'elles m'ont eu enlevé beaucoup de ces petits animaux à la vie desquels je ne pouvois manquer de m'intéresser. Il ne m'est pas permis de négliger d'instruire des unes & des autres; je dois chercher à épargner des épreuves rebutantes; j'ai regret de ne le pouvoir faire sans entrer dans de petits détails qui ne sauroient qu'être ennuyeux à tous ceux qui ne songent pas à mettre la main à l'œuvre; mais ce n'est pas un ouvrage agréable, c'en est un utile que je me suis proposé.

Dans bien des occasions j'ai eu à me plaindre de ces mères artificielles que j'ai tant vantées avec raison, ou plutôt j'ai eu à me reprocher de n'avoir pas assez vû tout ce que demandoit leur construction & leur position. La première que je fis mettre dans un sevroir coûta la vie à plusieurs poulets déjà forts, auxquels je voulois qu'elle fût salutaire : elle étoit ouverte par ses deux bouts, le plus bas fut posé contre la planche du bout le plus chaud du sevroir, mais ne fut pas appliqué exactement contre cette planche, il laissoit en quelques endroits un vuide dans lequel le poulet qui s'en trouvoit le plus proche

étoit tenté de s'introduire pour monter dessus la mère ; dès qu'il s'y étoit introduit en partie , il faisoit des efforts pour s'y élever, il se pouffoit en haut avec ses aîles ; les aîles tendres alors se tortilloient d'une façon singulière , le bout de l'aîle se trouvoit droit en haut , ou incliné vers le derrière après avoir fait un tour entier. Le poulet dont les tentatives pour aller en avant avoient été inutiles , retournoit dans le sevoir , où j'étois surpris de le voir , tantôt avec une seule aîle , tantôt avec les deux aîles tortillées ; il n'étoit nullement en son pouvoir de les remettre dans leur situation naturelle : j'en venois à bout en détortillant l'aîle doucement , mais ce que je lui faisois souffrir , & plus encore ce qu'il s'étoit fait souffrir à lui-même , rendoit sa santé chancelante , & souvent le faisoit périr.

Le moyen de prévenir de pareils accidens paroît bien simple , puisqu'il semble ne s'agir que d'appliquer exactement le bout postérieur de la mère contre le sevoir ou la poussinière , ou , encore mieux , de boucher ce bout avec une peau qui y soit clouée ; mais il y en a un meilleur moyen , c'est de laisser un intervalle assez considérable entre le bout du sevoir ou de la poussinière & la mère , car d'autres

accidens vont nous apprendre que si on conserve aux mères la première forme que nous leur avons donnée, il importe que les deux bouts soient ouverts, & que les poulets puissent sortir par le bout le moins élevé, quoique plus difficilement qu'ils n'entrent & ne sortent par l'autre.

Ce en quoi j'ai le plus péché dans la construction des premières mères, c'est par le trop peu de hauteur de leur partie postérieure : j'avois cru qu'en les tenant très-basses, & même si basses que le toit ou dessus de chacune touchât presque par un de ses bouts le plan sur lequel elle seroit posée, elle en répondroit mieux à ce que j'en attendois, que les poulets trouveroient plus sûrement des endroits fourrés, contre lesquels ils pourroient appliquer & même presser leur dos. Le seul inconvénient que je voyois à tenir la partie postérieure excessivement basse, c'est que si elle l'étoit au point que le corps d'un poulet n'y pût entrer, la capacité de leur logement en seroit diminuée; mais il y avoit un autre inconvénient à prévoir, & dont je ne fus instruit qu'après qu'il m'eût fait perdre beaucoup de poulets. Je le fus d'abord par la mort de deux très-jolis, que leur habillement, leurs grosses & belles hupes m'avoient fait prendre en

affection ; ils étoient nés le 15 janvier , ils ne s'étoient point aperçus du froid qu'il faisoit hors du lieu où ils étoient , en trois semaines ils avoient crû autant que des poulets peuvent croître pendant le même nombre de jours dans la plus belle saison , ils étoient aussi vigoureux que des poulets de leur âge le pouvoient être ; il n'y avoit que deux heures qu'ils s'étoient montrés tels à mes yeux , lorsque mon jardinier tout affligé vint m'annoncer qu'il venoit de les trouver morts sous la mère : ils s'y étoient tués & comme écrasés eux-mêmes ; invités par l'air chaud , ou déterminés par quelque autre motif , ils avoient fait pour parvenir jusqu'au bout de la mère , des efforts qui les avoient conduits trop loin : ces efforts réitérés n'avoient servi qu'à mettre leur corps dans un état de trop violente compression ; ils ne s'étoient pas avisés de faire usage de leurs forces pour revenir en arrière , ou les ayant épuisées , il ne fut plus en leur pouvoir de se tirer de leur fâcheuse situation. Quand on n'auroit pas vu à quel point leur corps étoit applati , on l'auroit connu en considérant la grandeur & la profondeur de l'empreinte qui en étoit restée dans la fourrure de la mère.

On m'avoit tiré bien des fois des pou-

lets trouvés morts sous la mère , ayant le corps tout applati , sans que j'eusse pensé qu'ils se l'étoient applati eux-mêmes ; j'avois cru qu'avant & après leur mort ils avoient été piétinés par ceux avec qui ils avoient vécu ; je faisois produire souvent au piétinement des autres un effet funeste, dont ils avoient été eux-mêmes la seule cause.

Depuis que j'eus appris que des poulets pouvoient se tuer eux-mêmes sous une mère trop basse, la cause du mauvais état où j'en avois vû un grand nombre , cessa de m'être cachée. Je n'avois sù à quoi attribuer le tremblement de jambes que quelques-uns avoient ; il étoit si considérable que les leurs ne sembloient pas les pouvoir soutenir ; en sortant de dessous la mère pour entrer dans la poussinière , ils faisoient une petite course au bout de laquelle ils tomboient sur le nez ou sur le côté , & étoient du temps avant que de se relever ; il n'étoit pas en leur pouvoir de prendre une allure réglée & continue : cette difficulté de se soutenir sur leurs jambes étoit une annonce presque sûre d'une mort prochaine. Eux-mêmes s'étoient mis dans ce fâcheux état par les violens efforts qu'ils avoient faits pour s'enfoncer trop avant sous la mère & ensuite pour s'en tirer.

La règle que ces observations nous prescrivent par rapport à la construction des mères, est de donner toujours à leur partie postérieure une élévation telle que le poulet qui fait des tentatives pour aller jusqu'au bout de celle sous laquelle il est, n'y trouve nulle-part un obstacle invincible, qu'il puisse marcher ou se traîner au moins dans les endroits les plus bas ayant les jambes pliées ; il y est alors sans risque, & il n'y manque pas d'endroits où il peut appliquer son dos contre la fourrure du dessous du toit, il lui suffiroit de l'appliquer contre celle des côtés. On en conclurra qu'à mesure que les poulets croissent, il leur faut donner des mères plus élevées, & on pourra craindre d'être obligé à trop multiplier celles-ci. La multiplication ne va pas aussi loin qu'on se l'imagineroit ; des mères de quatre hauteurs différentes peuvent suffire à toute l'éducation des poulets : il y a un peu moins de douceur pour eux, mais il n'y a aucun danger à les tenir sous des mères un peu hautes pour leur taille, leur dos rencontre même dans celles-ci des poils pendans de la fourrure du toit, & les côtés leur fournissent des endroits à choisir pour y appliquer leur dos en se contournant un peu, comme ils savent très-bien le faire. Ce qui dispense encore

42 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

* Planche II,
fig. 2.
K, L.

de multiplier le nombre des mères, c'est que celle dont la hauteur est le mieux proportionnée aux poulets naissans, peut être rendue propre aux poulets d'un âge avancé; on n'a qu'à lui donner une hausse qui l'élève autant que le demande l'accroissement des poulets à qui on veut la faire servir *. La hausse est composée de deux tringles de bois *, dont chacune a une longueur égale à celle d'un des côtés de la mère, & est recouverte sur une de ses larges faces, de la même fourrure dont la mère est tapissée. On place l'une de ces tringles sous une des traverses inférieures de la mère, & l'autre sous l'autre traverse; on les y assujétit invariablement & dans l'instant, deux chevilles de bois ou de fer engagées fixement dans l'étroite face de la tringle, qui doit être la supérieure, rencontrent deux trous percés & prêts à les recevoir en dessous de la traverse inférieure, en voilà assez pour faire un assemblage solide. On ôte cette hausse avec autant de facilité qu'on la met, & on lui en substitue, quand on veut, une plus large qui élève davantage le toit de la mère.

Mais pourquoi ai-je dit ci-dessus que le bout le plus bas de la mère devoit rester ouvert ! l'ouverture antérieure sembleroit suffire aux poulets qui ont à entrer & à sortir;

elle leur offre une très-vaste porte, ils n'en auroient que plus chaud sous la mère & trouveroient un appui large & mollet de plus, si ce bout étoit fermé par une peau qui fût clouée sur ses bords. Je le bouche aussi avec une peau, mais qui n'est attachée que par en haut, qui ne fait que l'office d'une portière* ; le poulet qui veut sortir la soulève aisément. La nécessité de leur laisser cette fausse porte m'a été apprise, comme tout le reste, par la perte d'un grand nombre de poulets : entre les aventures qui leur ont été tragiques, il n'y en a eu guère qui l'aient été autant pour eux, que celles qui sont arrivées dans des mères qui n'avoient que l'ouverture antérieure.

* Pl. II.
fig. 2, T.

Ceux qui se font les premiers rassasiés dans la poussinière, & qui se sont lassés de s'y promener, rentrent les premiers sous la mère pour s'y reposer dans un lieu plus chaud ; ils y vont toujours en avant jusqu'à ce qu'ils soient rendus au fond ; c'est-là aussi que tendent à arriver ceux qui viennent à leur tour sous la mère, & tous y pénètrent le plus loin qu'ils peuvent : les poulets se trouvent donc amoncelés vers le bout, ils tendent réellement à s'y entasser, les plus forts montent sur les plus foibles qui se font accroupis : j'en ai vu

44 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

de ceux-ci écrasés ou étouffés à toutes les heures du jour. Les plus près du bout postérieur y sont dans le lieu le plus chaud; lorsque ce bout est fermé, c'est inutilement qu'ils font des tentatives pour aller jouir d'un air plus tempéré, ils ne sauroient percer la foule qui se présente dans leur chemin, pour arriver à la porte de la mère; la chaleur qui devient excessive pour eux ne leur laisse qu'un souffle de vie, qui leur est ôté par la pression & les piétinemens des forts qui sont montés sur eux.

L'habitation devient d'autant plus dangereuse que le nombre des habitans est plus grand, & que des circonstances différentes concourent à y faire trop monter la chaleur: leur nombre est une de celles qui y contribuent; la chaleur de l'air extérieur en est souvent une autre. La sœur Marie de la communauté de l'Enfant Jésus, qui a si bien profité des instructions qui lui ont été données, que les œufs ont été couvés & que les petits poulets ont été élevés dans cette communauté avec plus de succès que chez moi; la sœur Marie, dis-je, un jour où il avoit fait chaud, ayant été le soir sur les dix à onze heures visiter ses poussinières, eut la douleur de trouver sous une mère environ quarante poulets

expirés ou expirans : d'autres en plus grand nombre, avec lesquels ils étoient, avoient encore quelque force : elle les sauva en les mettant à découvert dans la poussinière même, où elle leur laissa passer le reste de la nuit après leur avoir ôté la mère qui avoit été funeste aux premiers.

Lorsqu'il n'y aura sous une mère qu'autant de poulets qu'une poule en couve ordinairement, il sera rare que ces aventures fâcheuses leur arrivent ; mais quoiqu'ils y soient en grande quantité, les poulets les plus proches du fond de la mère ne sont plus exposés à de tels risques, lorsqu'il n'est fermé que par une peau flottante ; ceux qui ont besoin de sortir, la soulèvent. De ce que cette peau est flottante il en arrive encore un autre bien, c'est que les poulets ne se trouvent jamais si pressés les uns contre les autres : l'appui qui favorise la pression, manque : ceux qui montent sur les autres en ont aussi moins de facilité à s'y soutenir ; on leur ôte même celle d'y monter, si on ne laisse pas assez de hauteur à la partie postérieure pour que deux poulets puissent y tenir l'un sur l'autre.

On peut pourtant avoir des mères à une seule ouverture, & sous lesquelles les poulets sont encore moins en risque d'être

46 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

étouffés ou écrasés , que sous celles qui en ont deux : ces nouvelles mères supposent des poussinières un peu moins simples que celles dont j'ai parlé jusqu'ici , mais sur lesquelles elles ont divers avantages. Ce qui les rend plus composées , c'est qu'outre la longue boîte, elles ont un tonneau enduit de plâtre comme ceux qui

* Planche II,
fig. 5.

* K.

* Imnop

* abde.

servent de four * : ce tonneau , un peu au dessus de la hauteur du bondon , a une ouverture quarrée * dont nous donnerons les dimensions en indiquant son usage ; elle est faite pour recevoir un des bouts de la longue boîte* auquel on a ôté le petit morceau de planche qui le fermoit. On voit d'avance pourquoi ce bout de la boîte est ouvert , on imagine assez qu'on s'est proposé d'agrandir l'appartement des poulets d'un tonneau * , & qu'il faut à celui-ci un plancher à la hauteur du fond de la boîte. Cette pièce ajoutée a divers avantages ; le tonneau demande à être plus chaud que le reste , & il est plus aisé à réchauffer que les boîtes ; comme sa profondeur permet de l'environner d'une couche plus épaisse , & qui par conséquent conserve plus long-temps sa chaleur que celle dans laquelle sont les boîtes , il n'est pas nécessaire de le réchauffer si souvent ; il n'importe pas même alors de réchauffer

si souvent la boîte, & le mieux sera peut-être, comme nous le dirons bien-tôt, de ne point la réchauffer du tout, excepté dans des jours extrêmement froids.

On voit assez que le tonneau est le lieu où la mère doit être placée*, & la forme de celui-ci fait juger qu'on doit donner à cette mère une forme différente de la quar-rée-longue qu'ont les autres, si on veut mettre à profit la chaleur du tonneau pour l'échauffer : sa base est à peu près le seg-ment d'un cercle dont le diamètre est égal à celui du tonneau ; dans toute la hauteur de sa partie postérieure sa courbure est la même que celle de sa base, ainsi cette partie postérieure s'applique assez exacte-ment contre les parois du tonneau qui lui font bien-tôt prendre un degré de cha-leur à peu près égal à celui qu'elles ont elles-mêmes. L'idée que nous venons de donner de la figure de la nouvelle mère, suffira pour faire entendre qu'il y a dif-férentes manières de construire le bâtis de bois qui en fait la petite charpente*, qu'il pourroit n'être composé que de cer-ceaux & de quelques montans destinés à les soutenir, qu'on le peut faire faire de me-nuiserie, comme j'en ai fait faire. Ce bâtis n'est destiné qu'à porter les pièces de four-nure dont la mère doit être tapissée ; plus

* Pl. II, fig.
5, k i, f g.

* Fig. 4

* Planché II,
fig. 3.

il sera à jour, plus les appuis des poulets seront mollets. Ce que nous avons dit de l'inclinaison du toit des autres mères, sert de règle pour l'inclinaison du toit de celle-ci. Tout le devant en doit être ouvert *, ou au plus fermé par un rideau de peau qui ne descende pas jusqu'en bas : cette porte a presque pour largeur la corde de l'arc qui fait la circonférence de la mère.

* Fig. 5, k i,
fig.

Ce qui est à remarquer par rapport à cette mère, c'est qu'il est indifférent aux poulets en quel endroit de sa circonférence intérieure ils se placent, & que cette circonférence est l'endroit le plus large ; les poulets ont, pour ainsi dire, de quoi s'étaler, ils ne sont pas autant obligés de doubler, ou tripler les rangs : afin même d'en pouvoir mettre un plus grand nombre dans la même poussinière, je place deux mères dans chaque tonneau vis-à-vis l'une de l'autre *, elles ne sont séparées que par une espèce de rue ; les uns vont dans l'une & les autres dans l'autre, elles sont pour l'ordinaire assez également habitées.

Comme je cherche à ne rien passer sous silence de ce dont on peut faire un usage utile en quelques circonstances, je dois dire que je me suis servi de mères entièrement rondes, car on peut donner ce nom à

à des paniers ronds, à bord un peu plus élevé que le bord de ceux où l'on met les œufs pour les faire couvrir : tout leur contour intérieur étoit garni de fourrure & leur fond couvert de paille. Lorsque les poussinières me paroissoient trop refroidies, je faisois mettre des poulets en grand nombre dans un de ces paniers, qu'on portoit ensuite dans un four à fumer pour les y laisser passer la nuit, & où ils la passoient sans qu'il leur arrivât aucune mauvaise aventure. Il en arriva pourtant une fatale à près de quarante des premiers poulets qui m'étoient nés au commencement de l'hiver : le conducteur des fours n'avoit pas été assez attentif à régler la chaleur de celui où ils avoient resté pendant la nuit ; quand il fut les visiter le matin, il vit qu'elle étoit montée à 38 degrés ; aussi trouva-t-il une douzaine de poulets morts, presque autant d'expirans, & les autres qui montroient par leurs bâillemens leur besoin pressant de respirer un air plus tempéré ; mais ce fut-là une leçon qui servit dans la suite à faire tenir sur ses gardes celui qui avoit eu à se reprocher trop de négligence.

On peut même pendant le jour se servir utilement de ces mères rondes ou de ces paniers fourrés, pour des poulets nés

nouvellement , & pour ceux qui sont encore très-jeunes : après qu'ils ont pris leur repas , & bien rempli leur petit jabot dans la poussinière , ils s'accrochent fort d'être mis dans le panier fourré & d'être tenus pendant deux ou trois heures de suite dans le four , d'où on ne les tire que pour les faire manger ; on les reporte ensuite dans le four. Cette manœuvre répétée plusieurs fois dans la journée , & pendant plusieurs jours de suite , les met à l'abri de bien des accidens , & leur fait prendre des forces plus vite.

La sœur Marie de la communauté de l'Enfant Jésus , toute occupée du soin de ses poulets , les transportoit ainsi volontiers , pendant qu'ils étoient très-jeunes , de la poussinière dans le tonneau , & du tonneau dans la poussinière , ce qui lui a très-bien réussi. Elle commença à élever des poulets dans les poussinières avec les mères de forme rectangle , avant que d'en avoir eu d'éclos dans les fours où elle faisoit couvrir des œufs ; elle ôta à une poule les petits qui venoient de naître sous elle , pour faire une épreuve de la nouvelle manière de les élever , qui lui permettoit de profiter de la bonne volonté que témoignoit sa poule pour couvrir de nouveau ; elle fut si contente de son premier essai ,

qu'elle continua d'ôter aux poules les poulets qu'elles avoient fait éclore. Ses expériences réitérées la convinquirent qu'outre les œufs qu'on avoit de plus par cette méthode, il y avoit à gagner à élever les poulets dans les poussinières, parce qu'il y en périssoit moins qu'il n'en périt de ceux que les poules soignent.

Une partie des succès de cette fille entendue, étoient dûs à son attention; mais mon jardinier à qui l'éducation des miens étoit confiée, ne péchoit ni par défaut d'attention, ni par défaut d'intelligence; une poule n'aime pas plus ses poulets, qu'il aimoit ceux qu'il avoit fait éclore; lorsqu'il les voyoit périr ce n'étoit pas avec cette indifférence avec laquelle la poule paroît voir périr les siens: cependant il vint un temps, & ce temps a duré plusieurs mois, où tous les accidens qui peuvent venir des poussinières, & du froid & du chaud, étoient parés, & où néanmoins chaque jour lui enlevoit des poulets, tantôt plus & tantôt moins. La mortalité se mettoit sur ceux d'une nombreuse troupe, & quand elle s'y étoit mise, cette troupe se trouvoit réduite presque à rien en huit à quinze jours: elle se mettoit tantôt dans une troupe dont les poulets n'avoient qu'environ trois semaines, & tantôt dans une autre dont les

poulets étoient parvenus à en avoir cinq à six. Leur mort étoit ordinairement annoncée quelques jours avant qu'elle arrivât, par l'état de langueur dans lequel ils paroissoient; leurs aîles devenoient pendantes, ils n'aimoient plus à sauter, & ils marchaient peu ou lentement; plusieurs de ceux-ci ne laissoient pas de manger, & mouroient le jabot plein : on auguroit mal de ceux qui à leur lever l'avoient encore rempli de grain qu'ils y avoient fait entrer le soir. Comme rien ne sembloit leur manquer de ce qui pouvoit contribuer à les faire bien porter, il me parut enfin que la cause de leur mort ne pouvoit être attribuée qu'à l'air du lieu dans lequel je les tenois. Il n'importe pas moins aux animaux qu'à nous de respirer un air sain; celui dans lequel ils vivoient, étoit chargé de ces mêmes vapeurs qui avoient été mortelles à tant de poulets encore renfermés dans l'œuf : je n'avois pas autant redouté un pareil air pour ceux qui étoient nés, que je l'aurois dû, parce que nous voyons journellement les poules & les poulets se tenir sur les fumiers & s'en trouver bien; mais de ce que ces oiseaux ne sont pas incommodés de respirer pendant quelques heures du jour un air qui n'a qu'une certaine dose de vapeurs de fumier,

je ne devois pas croire qu'ils pûssent respirer de l'air qui en seroit surchargé, & le respirer continuellement, sans que leur santé en souffrît. Les poulets élevés à l'Enfant Jesus l'avoient été à la vérité au moyen de la couche qui servoit à couvrir les œufs, mais les vapeurs ne séjournoient pas sur cette couche comme sur la mienne, où elles étoient retenues en si grande quantité par la disposition du lieu, que je me vis contraint d'en ôter les fours.

Eclairé par des expériences désagréables, je vis pourquoi la mortalité s'étoit mise plus tard dans quelques troupes de poulets que dans d'autres ; il me fut aisé de remarquer que ceux dont les poussinières étoient placées plus près de la fenêtre, c'est-à-dire, dans un air moins chargé de vapeurs, avoient tenu plus long-temps & qu'il en avoit moins péri.

Quoiqu'on doive conclurre de tout ce que nous venons de dire, qu'il est essentiel que l'air du four où sont les poussinières soit souvent renouvelé, ce renouvellement n'aura pas besoin d'être si continu, ni si considérable, lorsque les vapeurs lui seront fournies avec moins d'abondance par le fumier, c'est-à-dire, si pour faire les réchauds on évite de se servir d'un fumier trop humide, presque mouillé,

& si on ne tient dans le lieu où sont les poussinières, que précisément la quantité de fumier nécessaire pour les échauffer. L'endroit où étoient mes poussinières lorsque les poulets y respiroient un air qui leur étoit si contraire, avoit son sol entièrement couvert d'un épais lit de fumier, qui permettoit à peine à la porte de s'ouvrir : cette quantité de fumier fut bien diminuée dans la suite, lorsque les fours eurent été retirés de cet endroit ; on n'y en laissa que ce qu'il en falloit pour échauffer la partie de la poussinière qui demandoit le plus à l'être, c'est-à-dire, celle où étoit la mère, & alors les poulets qui se trouvèrent dans un meilleur air, ne devinrent plus languissans, & ne périrent plus comme ils faisoient auparavant.

Lorsque les fours à fumier ne seront pas placés dans un lieu à plancher exhaussé & bien aéré, comme ils le sont à l'Enfant Jésus, on ne doit donc pas songer à profiter de la couche qui y entretient la chaleur propre à couvrir les œufs, pour échauffer l'air des poussinières ; celles-ci doivent être établies ailleurs : en quelque lieu qu'on les mette, on prendra encore quelques précautions à l'importance desquelles j'ai fait attention trop tard. Le fond de mes premières poussinières étoit immédiatement

posé sur du fumier souvent humide; ce fond n'étoit fait que d'une planche que l'humidité pénétroit peu à peu : quand les poulets se tenoient accroupis , leur ventre recevoit les impressions de cette humidité, quelquefois il en étoit mouillé : ils seront plus séchement si le fond de la poussinière se trouve séparé de la surface du fumier, par une épaisse planche sur laquelle il sera posé sans y être cloué; il peut de même être mis sur un lit de briques ou de pierres. Je ne fais d'ailleurs pourquoi je n'ai pas fait enduire de plâtre les parois de mes premières poussinières , comme j'ai fait enduire les parois des fours ; car je devois craindre que l'humidité nuisible aux œufs, ne le fût aussi aux poulets : je ne manque pas de faire recouvrir d'un paseil enduit l'intérieur de celles dont je me sers aujourd'hui.

Mais on peut élever les poulets dans de spacieuses poussinières où un air chaud sera continuellement entretenu par le fumier, sans être jamais altéré par l'humidité ou par les vapeurs de ce même fumier. Ces fours rectangles dont nous avons donné la description à la fin du cinquième mémoire du premier tome , peuvent être employés aussi utilement à faire croître des poulets, qu'à les faire éclore: on sera

56 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

maître de donner à ces fours la grandeur qu'on voudra, c'est-à-dire, une proportionnée à la quantité de poulets qu'on prévoit avoir à loger. Le même four peut tenir lieu de deux très-grandes poussinières * : sa hauteur sera divisée en deux parties inégales par un mince plancher, qui aura pour support deux tringles sur lesquelles il pourra glisser; la hauteur qui restera entre ce plancher & les parois inférieures du dessus du four, ne sera qu'environ le tiers de la distance de ce même plancher au bas du four : on y aura, pour ainsi dire, deux pièces, l'une au rez de

* Pl. III
& IV.

* Pl. IV,
u u.
* 2 2.

chauffée *, & l'autre au premier étage * ; celle-ci sera pour les poulets nouvellement nés, il convient qu'ils soient logés dans le lieu le plus chaud ; on ne les fera descendre dans le bas que quand ils seront devenus forts, que lorsqu'ils auront quatre à cinq semaines : le bas se peuplera des poulets qu'on retirera du haut.

Nous n'avons pourtant pas assez expliqué ce qu'il faut ajouter, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur d'un four rectangle, lorsqu'au lieu de le faire servir à couvrir des œufs, on veut l'employer à élever des poulets. Ils y seront à l'abri de tous les dangers auxquels ils sont exposés dans les poussinières dont il a été tant parlé, & les

personnes les plus délicates pourront jouir du plaisir de les voir, sans avoir la vûe ni l'odorat blessés par le fumier auquel les poulets devront le bon état dans lequel ils se montreront. Pour mettre ceux-ci plus à leur aise, on est obligé de faire un prolongement au four du côté de son ouverture*, qui par son extérieur a quelque air de ces curiosités qui attirent souvent sur le Pont-neuf, & quelquefois dans les rues de Paris, des spectateurs qui ne sont pas à la vérité d'un rang bien élevé. Le prolongement dont nous parlons, est appliqué contre la gueule du four*, à laquelle il n'est, si l'on veut, attaché que par des crochets; c'est une espèce de grande caisse de menuiserie qui mérite d'être propre, parce qu'elle est sous les yeux, & qu'elle ne court aucun risque de se pourrir, ni d'être défigurée. Cette caisse a en hauteur & en largeur exactement les mêmes dimensions que la gueule du four contre laquelle elle est assujétie. La longueur qu'on peut lui donner est assez arbitraire; j'en ai donné une de vingt-trois pouces à celle que j'ai fait construire, & je ne lui en ai désiré dans la suite, ni une plus grande, ni une plus petite: outre qu'elle est attachée contre la gueule du four, elle est portée par deux pieds*, qui sont des portions des mon-

* Pl. III.
A B C D I
H G Q.

* A B C.

* G N, O Q.

C. v

tans, avec lesquels le corps du bâtis est assemblé.

L'usage auquel cette boîte est destinée, fera connoître la nécessité de ce qui lui donne un air de propreté & même de gentillesse. Pour élever les poulets il faut les mettre en lieu chaud, mais il ne convient pas de les tenir dans les ténèbres, ils doivent être libres de jouir de la lumière au moins à diverses heures du jour; il ne leur est pas même indifférent de pouvoir être vûs par ceux qui veillent à leur état & à leurs besoins. Ce prolongement du four est fait pour les éclairer : la plus grande partie du dessus de la caisse est remplie par deux carreaux de verre *, dont chacun est monté dans un châssis de bois, qui peut être mû librement vers un côté ou vers l'autre, & toujours horizontalement, dans les coulisses qui le reçoivent : les carreaux montés dans leurs châssis sont pour les poulets de la poussinière supérieure, des fenêtres horizontales; non seulement elles servent à laisser venir la lumière, elles servent encore quand on les ouvre entièrement ou en partie, à modérer la chaleur lorsqu'elle est trop grande, & enfin à renouveler l'air qui pourroit avoir été respiré trop de fois par ces petits animaux, & être trop chargé de la matière de leur transpiration.

* Pl. III,
L, K.

& des Mères artificielles. 59

Les poulets de la poussinière inférieure ont aussi leurs fenêtres *, mais verticales, * PL. III, comme les fenêtres ont coutume de l'être, M. & dont les usages sont les mêmes que ceux des fenêtres horizontales. Les verticales consistent aussi chacune en un carreau monté dans un châssis de bois, mobile dans des coulisses; il n'y a qu'un de ces châssis à chaque côté de la caisse : ensemble ils donnent tout le jour nécessaire aux poulets de la poussinière inférieure.

La caisse a en devant une porte; celle que je lui ai fait mettre est brisée *, comme * P R. l'est celle d'un four horizontal dont nous avons eu occasion de parler; c'est contre le bord inférieur du devant de la boîte qu'elle est arrêtée par des couplets * au * Q Q. dessous de l'endroit où elle est brisée; elle est garnie de chaque côté d'un crochet qui, engagé dans l'anneau d'un piton fixé à même hauteur sur le côté de la boîte, tient verticale la partie inférieure de la porte. Au moyen de deux autres crochets & de deux pitons, la partie supérieure de cette porte est assujétie & ferme l'ouverture qu'elle doit boucher. On ouvre cette porte en entier quand on veut visiter les poulets de l'une & de l'autre poussinière, & on n'en ouvre que la partie supérieure quand on n'en veut qu'aux pou-

C vj

lets de la poussinière du premier étage.

Nous n'avons pas encore cherché à donner une idée assez complète de ces deux poussinières ; nous avons laissé imaginer que la supérieure consistoit en un simple plancher , soutenu horizontalement par deux tringles aussi longues chacune que le four, & attachées contre ses parois intérieures, l'une d'un côté & l'autre de l'autre. Ce que nous nous sommes contentés d'appeler un plancher, est une véritable boîte * qu'on a besoin de tirer de temps en temps hors du four, en partie ou en entier, & qui par cette raison demandoit à être garnie en dessous de roulettes * ; elle en a de chaque côté quatre dans sa longueur, une à chaque bout de chaque côté, & les autres assez près de son milieu : la position précise de ces dernières roulettes sera mieux déterminée, quand nous aurons ajouté que notre boîte est divisée transversalement en deux parties égales * qui ne tiennent ensemble que par deux crochets attachés contre une des moitiés de la boîte, & qui entrent dans les anneaux de deux pitons à vis, engagés dans l'autre moitié ; ce sont deux boîtes mises bout à bout, & qui n'en font qu'une, parce que la planche qui eût été nécessaire à chacune d'elles pour achever de la rendre complète, man-

* Pl. IV,
h g i f m e c c
h.

* a a.

* c, c3, c 2,

que au bout postérieur de l'une & au bout antérieur de l'autre.

On juge bien qu'il y a des temps où on doit nétoyer la poussinière ; l'air que respirent les petits poulets auroit une mauvaise odeur, & deviendrait mal-sain, si on laissoit leurs excréments s'accumuler dans cette longue boîte : or il est commode, quand pour la nétoyer tout du long, l'on est obligé de la tirer entièrement hors du four, de la diviser en deux parties ; une boîte de sept pieds & demi seroit trop difficile à manier. Avant que de séparer la moitié antérieure de la postérieure, on fait passer tous les poulets dans l'une ou dans l'autre, dans celle qu'on laissera, ou dans celle qu'on remettra sur le champ dans le four : on rend cette moitié une boîte complète en faisant entrer une petite planche dans deux coulisses verticales*, taillées pour la recevoir, vis-à-vis l'une de l'autre dans les planches des côtés & près de leur bout. Une petite ratissoire qui fait un angle droit avec sa douille, & à qui cette douille peut tenir lieu de manche, est un instrument avec lequel on emporte aisément tout ce qui s'est attaché au fond de la moitié de la poussinière qu'on veut rendre propre. Au reste on n'est pas souvent dans l'obligation de ratifier la poussinière, si

* Pl. IV,
a b, g.

on a soin de recouvrir son fond, comme on recouvre celui des cages à petits oiseaux, d'un lit de gros sable; les excréments se mêlent avec ce sable, & y sont bien-tôt en consistance sèche: d'ailleurs c'est auprès de son bout antérieur que les poulets en font tomber davantage, c'est là qu'ils se tiennent pendant la plus grande partie de la journée, c'est là qu'ils trouvent à boire & à manger; les alimens & l'eau qu'on met à leur disposition, devant être dans le lieu le plus éclairé, sont par conséquent dans la partie vitrée.

Si l'on veut économiser les graines qu'on leur donne, empêcher les poulets de les éparpiller & de se les rendre dégoûtantes en les mêlant avec leurs ordures, on tiendra ces graines dans un auget de plomb ou de bois, n'importe, où les poulets ne pourront les prendre qu'en passant leur tête entre des barreaux. L'auget sera renfermé

* PL IV,
1 m, n o.

entre deux rangs de barreaux* piqués dans une étroite planche, mais assez large pour recevoir l'auget malgré le rang de barreaux ou le râtelier qu'elle a de chaque côté: le bout supérieur des petits barreaux est engagé dans une planche semblable & égale à celle de la base: c'est par l'un ou l'autre des bouts de ce double râtelier qu'on fait entrer & sortir l'auget.

Celui-ci est sur-tout nécessaire lorsqu'on donne aux poulets une pâtée liquide, qui par les piétinemens peut être rendue plutôt dégoûtante que le grain sec, qui salit leurs pattes & leurs plumes, en un mot, qui les rend mal-propres, ce qui est nuisible à leur santé : par la même raison il est à propos que les augets à boire soient entre deux grilles de barreaux de bois. Le nombre des poulets qui pourront manger à la fois, & sans s'incommoder les uns les autres, sera d'autant plus grand que les augets auront plus de longueur ; il est permis de leur donner toute celle de la partie vitrée.

La poussinière supérieure peut être changée en deux poussinières différentes, de largeur égale ou inégale, à volonté, & également longues ; & cela en divisant sa largeur d'un bout à l'autre en deux parties par une cloison * parallèle à ses côtés, & qui, à la longueur du double ratelier près, aura celle d'un des côtés. La division est commencée par ce ratelier, & achevée par la cloison : celle-ci est posée sur une étroite planche, qui n'a au plus que la largeur de la base du ratelier ; c'est le pied qui la soutient, qui donne la facilité de changer cette cloison de place, selon qu'on veut qu'une des poussinières soit plus ou moins étroite que l'autre. Une

* Pl. IV,
9 P.

64 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

des poussinières, formée par cette division, est destinée à recevoir les poulets nouvellement nés, & on ne fait passer dans l'autre que ceux qui pourroient nuire aux foibles de la première poussinière, & qui n'ont rien à craindre des poulets les plus forts de l'autre.

Nous n'avons rien à dire sur la poussinière inférieure, qui ne doit différer de la supérieure qu'en ce qu'étant destinée à recevoir de plus grands poulets, elle ne demande pas à être divisée longitudinalement en deux parties; au reste, on n'y doit faire entrer que ceux qui sont déjà assez grands pour n'avoir pas besoin d'être tenus aussi chaudement que le sont ceux qu'une poule couve.

Entre les poussinières il n'en est point où les poulets puissent moins s'apercevoir du changement des saisons, que dans les poussinières supérieures de nos fours rectangles; ils y ont la température de l'air du printemps, & un air plus chaud que celui de nos plus chauds jours d'été: dans les sept à huit pieds qu'ils ont à parcourir, ils trouvent toutes les nuances de chaleur qu'ils peuvent desirer, & sont libres de s'arrêter dans le lieu où règne le degré qui les accommode le mieux; aussi les mères artificielles leur deviennent-

elles inutiles dans ces poussinières , vers le fond desquelles ils trouvent autant & plus de chaleur qu'une véritable mère ne leur en pourroit communiquer. La peau des mères artificielles , contre laquelle nous les avons vûs ailleurs chercher à appliquer leur dos , ne leur est aucunement nécessaire ici , parce que dans les nouvelles poussinières l'air supérieur est le plus chaud ; ce qui ne se trouve pas dans les poussinières enterrées dans une couche de fumier , & découvertes par - dessus. Dans les nouvelles poussinières , l'entassement des poulets n'est nullement à craindre , ils ne cherchent point à s'y empiler les uns sur les autres : lorsque les poulets prennent ce parti , c'est pour se procurer un degré de chaleur qu'ils desirerent , & que l'air ne leur donne pas ; ce degré de chaleur ils le trouvent dans la poussinière sans appliquer leur corps contre celui des autres.

Cette dernière remarque est extrêmement importante , elle apprend que le moyen sûr d'empêcher les poulets de s'entouffer les uns les autres dans les poussinières & sous les mères , c'est d'y entretenir un degré de chaleur aussi grand qu'ils le peuvent demander , alors on ne les verra jamais s'entasser ; c'est ce qui sera

encore confirmé par une poussinière ou mère d'une autre espèce dont l'usage n'est pas moins sûr que celui des précédentes ; & dont il me reste à parler.

Il n'y a point à balancer sur le choix du lieu le plus propre à élever des poulets, lorsqu'on les a fait éclore au moyen d'une étuve haute de quatre à cinq pieds, chauffée par un four à pain ; ils ne sauroient trouver nulle part un air moins sujet à des vicissitudes fâcheuses, que dans le lieu même où ils sont nés, que dans une portion de cette étuve, retranchée du reste pour les loger à mesure qu'ils sortent de la coquille : là ils se porteront bien, & croîtront pendant les plus rudes froids de l'hiver, sans en sentir aucune incommodité. On a fait, comme je l'ai assez dit, à l'Enfant Jesus, des épreuves de diverses espèces de four à faire éclore les poulets, & on y en a fait aussi des différentes manières de les élever : on a cru s'y devoir conformer au conseil que je donnai d'en tenir dans l'étuve depuis le moment de leur naissance, jusqu'à ce qu'ils fussent arrivés à l'âge où ils peuvent soutenir les changemens qui arrivent à l'air extérieur. La portion de l'étuve qui leur fut destinée, fut séparée du reste par un grillage fait de clayes qui alloient du bas

de l'étuve jusqu'à son plafond * : cette portion fut ensuite divisée en plusieurs autres par des cloisons aussi hautes que celle dont nous venons de parler , & faites aussi de clayes ; on avoit ainsi différentes loges , dont chacune devoit être occupée par des poulets à peu près de même âge , & d'âge différent de ceux des autres loges.

* Tome I.
Pl. III & IV.

Quoiqu'on fasse éclore des poulets par le moyen du fumier , on peut , à peu de frais , se procurer , pour les élever , une étuve équivalente à celle d'un four à pain : j'ai cru devoir faire l'épreuve de ce qu'il en coûteroit en bois pour y entretenir une chaleur convenable. Ma maison m'a offert une petite pièce * propre à cet essai , située au rez de chaussée , qui avoit servi de cabinet de bains ; elle est à peu près carrée , deux de ses côtés ont chacun huit pieds six pouces , chacun des autres n'a que trois pouces de moins , & sa hauteur est de cinq pieds neuf pouces. Si je l'eusse fait faire exprès , j'eusse retranché peut-être sur toutes ses dimensions , & sûrement sur sa hauteur ; celle d'une pièce qui ne permettroit à un homme d'y entrer que très-courbé , seroit assez grande , la pièce en seroit plus aisée à échauffer , & auroit son air le plus chaud moins éloigné du plancher

* Pl. V.

* Planche V,
fig. 1.

* A.

* P, Q, R.

d'en bas. Je fis mettre au milieu de la pièce dont je viens de parler, un petit poêle * que je me trouvai avoir chez moi : sa figure, qui étoit ronde, me le fit préférer à un quarré à peu près de même grandeur, dont je pouvois également disposer ; la rondeur lui faisoit répandre la chaleur de tous côtés avec une sorte d'égalité ; il étoit de ceux dans lesquels on fait entrer le bois par en haut, qui, comme les marmites, ont un couvercle *. A quelque distance du poêle, je fis placer quatre poussinières *, dirigées vers les quatre angles de la pièce ; elles étoient des plus simples de leur genre, ce n'étoit que des boîtes toutes à peu près de même longueur, & de celle que le lieu permettoit de leur donner, dont les unes avoient plus de profondeur que les autres : toutes les quatre étoient portées de la même manière, savoir, par deux supports, dont chacun étoit fait de quatre à cinq briques mises les unes sur les autres.

Aucune des poussinières dont il s'agit n'avoit sa mère particulière, mais elles en avoient une qui leur étoit commune. Nous n'avons point encore parlé de mère qui eût une forme semblable à celle que je crus le mieux convenir à ces dernières * ; la sienne étoit annulaire. Cette

* GHIK.

mère étoit une espèce d'anneau un peu excentrique au poêle : les parois extérieures de celui-ci, qui n'étoient éloignées de l'anneau que de huit à neuf pouces d'un côté, du côté opposé en étoient distantes de plus de onze à douze pouces. Cet anneau, pour tenir lieu de mère, devoit être une boîte ; il en étoit une assez étroite : j'avois cru qu'il ne falloit lui donner qu'une largeur suffisante pour contenir deux ou trois petits poulets de front, qu'une largeur d'environ cinq pouces, & cela afin qu'ils ne pussent pas s'y mettre en trop grand nombre les uns à côté des autres ; & pour empêcher qu'ils ne s'y empilassent les uns sur les autres, j'avois borné sa hauteur à quatre pouces. Il y avoit même à déduire sur la largeur que je viens de déterminer, ce qui en pouvoit être pris par l'épaisseur de deux bandes de peau de mouton bien fournies de poil, chacune des deux surfaces intérieures des côtés de l'enceinte étant tapissée d'une de ces bandes. Le bois dont les boisseliers se servent pour faire les boisseaux, les seaux & divers autres ouvrages dont le contour est circulaire, fut d'abord employé pour faire le plus grand & le plus petit contour de cette mère, mais dans la suite on jugea nécessaire de les faire de bois plus épais ;

son fond étoit plat, & avoit été taillé dans des planches ordinaires : c'est contre les bords de ce fond que les lames de bois, courbées en cercle, avoient été assujéties.

Nous avons considéré l'un & l'autre contour de cette mère comme pleins; l'extérieur, celui du plus grand diamètre, avoit cependant quatre ouvertures : on jugera assez exactement de leur grandeur & de leur position, si l'on se rappelle que nous avons dit que la mère annulaire devoit être commune à quatre poussinières. Chaque poussinière avoit aussi un trou carré * percé dans le bout le plus proche de la mère; de ce trou sortoit un très-court tuyau carré qui s'appliquoit contre l'ouverture faite à la mère, ou qui entroit un peu dedans : ce court tuyau étoit la porte par laquelle les poulets avoient la liberté de passer d'une poussinière dans la mère, & de repasser ensuite de la mère dans la poussinière.

* Pl. V,
fig. 1. P.

La proximité du poêle pourroit être dangereuse à une telle mère, qui bientôt devient assez sèche pour être très-facile à enflammer ; il faut donc songer à la mettre à l'abri de la braise, qui après être tombée du poêle peut rouler trop près d'un bois très-disposé à prendre

feu. Je n'aurois pas dû avoir besoin pour me convaincre de la nécessité de la mettre hors de ce risque , d'avoir vû une de ces mères embrasée , dont il y eut plus du tiers de brûlé , & qui l'eût été en entier si on se fût aperçu un peu plus tard de ce petit incendie. Une enceinte de feuilles , soit de fer blanc , soit de fer noir , soit de tôle * , placée entre le poële & la mère , qui s'élève de quelques pouces au dessus du bord de celle-ci , & qui porte sur le plancher , la met hors de danger d'être brûlée ; le feu n'y a pas pris une seule fois depuis qu'elle a été défendue par les feuilles de fer. J'avois d'abord attaché ces feuilles contre la surface extérieure & concave de la mère , mais j'ai reconnu dans la suite qu'il étoit plus à propos de les en tenir éloignées au moins de trois à quatre pouces ; aussi ai-je fait donner plus de diamètre à une seconde mère que je fis construire , que je n'en avois fait donner à la première. La surface extérieure & concave de la seconde étoit éloignée en quelques endroits des parois du poële , de plus de dix-huit pouces.

* Pl. V
fig. 1. D E.

Les poulets eux-mêmes demandent qu'on les empêche de se griller , ou d'être tués par un violent degré de chaleur ;

lorsqu'ils sont en gaieté, ils pourroient voler inconsidérément par-dessus les feuilles de fer jusque sur le poêle, & tomber ensuite dans l'espace compris entre celui-ci & les feuilles de métal : le moins qu'il pût leur en arriver, seroit d'avoir trop chaud, & d'être étouffés, s'ils restoit trop long-temps dans une cavité d'où il ne leur est pas aussi aisé de sortir qu'il leur a été facile d'y descendre. On les met hors d'état d'aller dans cet endroit dangereux, au moyen d'un grillage de fil de fer fait en forme de cône ou d'entonnoir tronqué * : cette espèce d'entonnoir embrasse le poêle immédiatement au dessous du couvercle par celui de ses bouts où il a le moins de diamètre ; l'autre bout le plus évasé porte sur l'enceinte de feuilles de fer. Les poulets qui volent sur ce grillage, ne sont pas exposés à y avoir trop chaud ; & s'il arrive à quelqu'un de voler même sur le dessus du poêle, il est bientôt averti par la chaleur qu'il sent à ses pattes, de s'en retirer, ce qui lui est aisé ; aussi ai-je trouvé inutile de faire monter le grillage au dessus du couvercle.

L'enceinte de feuilles de fer, & la mère, que nous avons laissé imaginer chacune comme des pièces continues, peuvent l'une & l'autre être divisées en deux parties,

* Pl. V,
fig 1. B C.

parties égales si l'on veut, ou, ce qui suffit, en deux parties dont l'une n'a que le quart de la circonférence, & dont l'autre en a les trois quarts : des crochets retiennent l'une contre l'autre les deux parties, qui ensemble remplissent la circonférence d'un cercle. On les sépare aisément, on en retire aisément une de sa place dans des temps où le poêle demande que cela soit fait, lorsque la quantité de cendres qui est tombée dessous, & qui s'est répandue aux environs, est devenue trop grande. En parlant de la cendre qui tombe sous ce poêle, j'ai assez fait entendre qu'il est de ceux dont le fond est percé : le service du poêle n'exige pas néanmoins nécessairement cette division de la mère.

Nous avons jusqu'ici laissé notre mère annulaire entièrement ouverte par-dessus, & elle peut rester ainsi à découvert pendant la plus grande partie du jour, mais il y a des temps où il est à propos de la couvrir ; il y en a où il convient de la couvrir en entier, & d'autres où il suffit de la couvrir en partie ; il y en a où il convient de se servir d'un couvercle très-à jour, & d'autres qui demandent un couvercle presque plein : le premier * est fait de morceaux de bois disposés comme ceux des treillages, qui laissent entr'eux

* Planche V,
fig. F G.

74 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

* Planche V,
fig. H I.

des mailles si petites qu'elles ne permettent pas au plus petit poulet de sortir de la mère ; le second * est fait de planches assez minces , & percé d'un très - grand nombre de trous d'une ligne ou deux de diamètre. L'usage auquel sont destinés l'un & l'autre de ces couvercles , apprend assez quelle doit être leur largeur & leur contour , tout ce qui nous reste à en dire, c'est que l'un & l'autre doivent être divisés en plusieurs parties , au moins en quatre ; au moyen de quoi on est maître de ne couvrir la mère qu'en partie , quand on ne croit pas devoir la couvrir en entier, d'en couvrir une portion avec le couvercle en grillage , & le reste avec le couvercle plein.

Dans la plûpart des heures de la journée cette mère est habitée par les poulets les plus jeunes & par ceux qui, quoique plus âgés, sont foibles, par tous ceux en un mot qui ont plus de besoin que les autres d'être réchauffés ; ils savent la chercher & la trouver : tant qu'elle n'est pas couverte, il n'y a pas à craindre qu'ils s'y entassent à un point qui puisse leur être funeste. Entre les autres poulets il y en a qui marchent ou qui se tiennent en repos dans les poussinières , & il y en a en beaucoup plus grand nombre de

dispersés sur le plancher de la chambre ; ils profitent du grand terrain pour courir , gambader , pour essayer & exercer leurs aîles par de petits vols. Un gazon , dont j'ai soin de faire couvrir une partie du plancher , & qu'on renouvelle quand il s'est trop desséché , les invite à se tenir hors des poussinières ; ils restent sur le gazon tant qu'ils y trouvent un air assez chaud à leur gré , mais lorsque sa chaleur diminue jusqu'à un certain point , ils gagnent les uns après les autres les poussinières , d'où ils se rendent dans la mère. Tant qu'elle est découverte , il est rare qu'ils s'y arrangent assez mal & en pile assez haute pour qu'il y en ait d'étouffés : les plus petits & les plus foibles sont les seuls qui courent alors quelque risque ; mais si on veille assez à l'étuve pour y entretenir par-tout une chaleur approchante de celle qu'ils vont chercher dans la mère , le nombre de ceux qui s'y rendront sera toujours petit par rapport à sa capacité. Ils ont à choisir dans la même mère entre des endroits plus ou moins chauds ; elle n'est pas par-tout également échauffée par le poêle , ce qui est une suite nécessaire de sa position , de ce qu'elle lui est excentrique.

Il y a des poulets qu'il faut forcer de

Dij

rester dans la mère , malgré l'envie qu'ils pourroient montrer de la quitter , ceux qui n'ont encore au plus que deux ou trois jours , & ceux qui sont infirmes ; si on leur laissoit la liberté d'aller courir avec les autres , ils seroient exposés à être renversés par terre par ceux qui les trouveroient dans leur chemin , à être piétinés par ceux qui viendroient après , & à être mis ainsi hors d'état de se jamais relever. Un aussi grand emplacement que celui de la mère n'est pas nécessaire pour un petit nombre de poulets , c'en est assez de leur en consacrer une partie , le reste demeure à la disposition des autres ; sur le champ on en sépare une portion qu'on destine à devenir une petite infirmerie , & cela en mettant une cloison à l'un & à l'autre des endroits où l'on veut qu'elle se termine. Ces cloisons consistent en deux petits & minces morceaux de planche* , dont la largeur est à peu près égale à celle de la mère , & la hauteur à la profondeur de celle-ci. Les cloisons sont assez retenues en place par le frottement des deux bandes de peau entre lesquelles elles sont gênées.

* Planche V,
fig. 1. G, M.

On prend ainsi sur l'étendue de la mère plusieurs logemens, selon que les circonstances l'exigent , & on y en fait quelque-

fois de bien plus petits que celui dont nous venons de parler ; on y en fait quelquefois un qui n'est capable de contenir qu'un ou deux poulets très-petits. La façon de multiplier de pareils logemens se réduit toujours à mettre debout deux petites cloisons qu'on a toutes faites , car on en doit avoir provision.

C'est pour ces logemens particuliers faits dans la mère que le couvercle en grillage * est nécessaire , & qu'il est à propos qu'il ait été divisé en plusieurs parties ; on en met une au dessus de la portion de la mère qui a été séparée du reste par des retranchemens. Cette partie du couvercle en grillage doit avoir une circonférence au moins égale à celle du retranchement qu'elle est destinée à couvrir. Sans ce couvercle , les poulets foibles ne seroient pas à l'abri , comme on a voulu qu'ils le fussent , d'être piétinés par les forts ; ceux-ci descendroient souvent , & même en sautant , dans l'habitation des foibles , si le dessus en étoit à découvert.

C'est sur-tout le soir qu'il convient de diviser l'intérieur de la mère en plusieurs pièces qui n'aient entr'elles aucune communication : quand la nuit approche , on doit prendre les précautions nécessaires

* Planche V,
fig. F.

pour la faire passer aux poulets chaudement & en sûreté contre divers dangers ; ils n'en auroient pas toujours une bonne si on les laissoit se coucher eux-mêmes , c'est un soin dont il est essentiel de se charger , afin de ne tenir ensemble pendant la nuit , que ceux d'un âge assorti. On peut diviser la poussinière en trois ou quatre parties , dont chacune sera destinée à des poulets d'une certaine grandeur : on accordera une habitation plus spacieuse à ceux à qui leur nombre & leur taille exigent qu'on la donne.

Le couvercle plein est bien nécessaire pour faire passer la nuit en sûreté aux poulets très-petits ; lorsque les rats & les souris peuvent pénétrer dans l'étuve où ils sont attirés par le grain qui y est répandu , ils n'épargnent pas des poulets peu capables en tout temps de se défendre , & qui le sont encore moins pendant qu'ils sont endormis. Le matin j'ai quelquefois eu le déplaisir d'en trouver cinq ou six qui avoient été tués pendant une nuit que je leur avois laissé passer sans avoir eu la précaution de mettre un couvercle au dessus d'eux , ou pendant laquelle ils en avoient eu un grillé à trop grandes mailles. La nuit n'a pas été moins cruelle à d'autres poulets , qui s'étant placés sous des poussinières , ou

aïlleurs , avoient échappé aux recherches de celui qui auroit voulu les coucher en lieu sûr. Au reste si les souris n'épargnent pas plus les poulets que nous ne les épargnons , ce n'est pas pour en tirer un aussi bon parti que nous ; j'ai vû qu'elles s'étoient contentées de ronger quelques doigts de la patte & un peu de la jambe de cinq à six poulets qu'elles avoient tués ; c'est-là leur morceau friand : j'ai pourtant trouvé d'autres poulets , mais en plus petit nombre , dont une partie du crâne avoit été enlevée , & une partie de la cervelle mangée.

Les poulets d'un certain âge , ceux qui ont les plumes des aîles & de la queue , & qui en ont sur le corps , peuvent passer la nuit dans des endroits moins chauds que ceux qui sont nécessaires aux poulets couverts encore en grande partie de duvet : on peut faire coucher les premiers dans les poussinières , & pour qu'ils y soient mieux , on leur donnera une de nos anciennes mères ; mais on ne manquera pas de couvrir la poussinière d'une claye serrée , ou même d'une planche qui servira à conserver la chaleur. Les souris n'oseroient peut-être y attaquer des poulets déjà capables de se défendre contr'elles , mais ces poulets pourroient n'avoir rien à

craindre des souris , & n'être pas en sûreté contre les rats , à qui plus de force donne plus de hardiesse.

Notre guide fidèle, le thermomètre, qui nous sert si bien pour nous mettre en état de régler la chaleur des fours & des poussinières de toutes espèces, ne nous est pas moins nécessaire pour nous mettre en état de juger si le poêle donne à l'air de l'étuve la chaleur que les poulets demandent. On doit faire en sorte que son degré à la hauteur de deux ou trois pieds & assez près des murs, ne soit jamais au dessous du 24° & du 25°, & on se proposera de la tenir de près de 30 ou de 32 degrés: il n'y a guère à craindre qu'elle ne monte trop haut; peu au dessus du niveau du plancher sur lequel les poulets marchent, elle est toujours bien plus foible qu'elle ne l'est à une hauteur de quelques pieds de plus; j'ai vû que pendant qu'elle étoit de 32 à 33 degrés à trois à quatre pieds du plancher, à un pouce de ce même plancher elle n'étoit que de 18 à 19 degrés. Les thermomètres les plus simples, & ceux dont on peut multiplier le nombre sans qu'une raison d'économie s'y oppose, nous suffisent ici: on aura dans différens endroits de l'étuve de petites bouteilles pleines de beurre seul, ou

de beurre allié avec du suif, pendues chacune à une petite corde attachée au plafond * ; ce beurre doit toujours être fondu, mis en liqueur par la chaleur de l'étuve, on n'attendra pas qu'il soit figé à remettre du bois dans le poêle.

* Planche V,
fig. 3. b.

Mais pour mettre plus à profit la chaleur du poêle, & pour faire jouir les plus petits poulets pendant la nuit, d'une chaleur qui leur est plus nécessaire qu'aux autres, on placera dans l'étuve une seconde mère annulaire, élevée de 20 ou 30 pouces plus que la première; elle sera portée par un nombre de pieds suffisant pour rendre son assiette solide: cette mère n'aura aucune communication avec les poussinières; comme elle ne sera destinée qu'à de très-petits poulets, ils auront assez d'espace pour exercer leurs jambes, quoiqu'ils y soient en grand nombre.

La consommation du bois sera plus grande dans ce poêle en hiver qu'au printemps, au printemps qu'en été; dans cette dernière saison elle se réduira à bien peu, & en quelque temps que ce soit, elle ne sera jamais assez considérable pour enchérir trop les poulets dont on lui devra la conservation & l'accroissement. Dans des jours médiocrement froids,

D v.

dans ceux où il ne gèle point le matin, on ne sera obligé de mettre du bois que quatre fois le jour ; on commencera à y en mettre dès qu'on sera levé, vers les cinq à six heures, & plutôt si on le peut ; on y en remettra pour la seconde fois sur les dix à onze heures, pour la troisième fois sur les trois à quatre heures après midi, & pour la dernière fois sur les neuf à dix heures du soir. La quantité mise à chaque fois consistera en deux morceaux de bois, venus d'un qui a été fendu, & qui n'est que le quart d'une bûche. Je donnerai assez d'idée de la grosseur & de la longueur des bûches, lorsque j'aurai dit que j'ai compté le nombre de celles qui entroient dans une voie de bois flotté qui me les fournissoit ; j'y en ai trouvé cent soixante-deux, la voie entière ne sera donc consommée que dans le même nombre de jours, puisqu'on ne brûlera qu'une bûche par jour. Supposons cette voye de bois achetée à Paris, & que le bois soit toujours au prix où les besoins de la guerre ont forcé à le porter, que rendue au poêle elle coûte vingt livres, le poêle ne dépensera cependant par jour que pour deux sols six deniers de bois. Des poulets avant que d'être devenus assez gros pour être rôtis, doivent avoir vécu environ deux mois dans le poêle,

c'est-à-dire , avoir obligé à y consommer soixante fois deux sols six deniers en bois ; ou sept livres dix sols : si l'on n'élevoit à la fois dans l'étuve que douze à quinze poulets , ce ne seroient pas des poulets à bon marché , mais si on y en tient à la fois plusieurs centaines, même un millier, comme on le peut , la dépense du bois ne les renchérira pas assez pour éloigner les acheteurs.

Il seroit inutile de faire remarquer combien cette dépense en bois sera petite dans les campagnes où il est commun ; mais à Paris même elle pourra être réduite bien au dessous de ce que nous venons de la trouver ; on aura un tiers & plus de diminution , si on met le plafond de l'étuve plus d'un tiers plus bas que n'est celui de la nôtre , ce que nous avons déjà proposé ailleurs de faire : ce retranchement ne prendra rien sur la capacité de l'étuve par rapport aux poulets , il n'empêchera pas qu'elle ne soit propre à en contenir le même nombre.

Le poêle dont nous nous sommes servis , est un poêle ordinaire, on nous en fait espérer un qui avec la moitié moins de bois entretiendra le même degré de chaleur dans une chambre que ceux qui sont en usage y entretiennent ; c'est le témoignage que rend à cette invention digne d'une

D vj

84 1^{er} Mém. *Des Poussinières*

récompense considérable, un très-grand inventeur qui a été chargé de l'examiner. Mais sans rien changer dans la forme ordinaire de nos poëles, on peut tirer un meilleur parti qu'on ne fait, & que je ne l'ai fait d'abord, de celui qui est destiné à échauffer une étuve. On ne s'embarrasse pas que dans un lieu qui n'est pas fait pour avoir un air de propreté & d'arrangement, des briques ou des pierres de grès, ou des cailloux entassés se présentent à nos yeux : j'ai fait remplir de ces briques & de ces pierres, le vuide qui étoit entre le poële rond de mon étuve & l'enceinte de feuilles de fer, persuadé que ces corps solides, qui ne laisseroient pas perdre aussi promptement que le fait l'air, la chaleur qu'ils auroient acquise, serviroient comme le poële même à empêcher l'air de l'étuve de se refroidir. Lors que j'ai employé cet expédient simple, il a suffi de mettre trois fois par jour du bois dans le poële. La consommation du bois sera encore diminuée, si, comme je l'ai pratiqué, on met une soupape dans le tuyau du poële, à peu de distance de l'endroit où il sort de l'étuve ; lorsque le bois sera bien embrasé, & même réduit en braise, on fermera la soupape, & par-là on empêchera la chaleur de se dissiper.

Quand on aura donné une soupape au tuyau du poêle , on prendra garde à ne la pas fermer que le bois ne soit bien réduit en braïse. Le domestique que j'avois chargé de veiller à l'étuve , pour ménager le bois , fermoit souvent la soupape trop tôt , alors l'étuve se remplissoit de fumée : une mauvaise disposition des tuyaux du poêle concouroit encore à faire rentrer la fumée dans cette étuve , & cela dura pendant les quinze jours qui suivirent celui où ce poêle y fut établi. Les poulets , qui ne sont pas moins sensibles que nous à la fumée , & qui peut-être le sont davantage , y devinrent languissans , mal assurés sur leurs jambes , & y périrent : ce fut-là le sort de quinze à vingt poulets qui furent mis les premiers dans l'étuve , ce qui m'eût mal prévenu pour elle si je n'eusse cru voir clairement que la fumée qui y avoit régné , leur avoit été fatale : il ne fut pas difficile d'empêcher ceux que j'y mis dans la suite d'en être incommodés ; les tuyaux furent mieux ajustés , & on n'y ferma plus la soupape que lorsqu'on le pouvoit faire sans obliger la fumée à rentrer , que lorsqu'il n'y avoit dans le poêle que de la braïse incapable d'en fournir.

Au reste la fumée dont je viens de parler

est la seule contrariété que les poulets aient eue à éprouver dans l'étuve ; ils s'y sont trouvés bien , au delà de ce que je l'avois espéré ; des semaines se passaient sans que de deux cens poulets il en mourût un , aussi cette manière de les élever est-elle la plus sûre , & celle que je conseille de préférer à toutes les autres.

Enfin la petite dépense à laquelle l'étuve engage , sans servir à élever moins de poulets , peut nous valoir un autre produit , elle peut servir à en faire naître. J'ai déjà dit dans le premier Mémoire du tome premier , qu'on en pouvoit faire éclore à très-peu de frais dans des étuves : sans en faire aucun de plus que ceux qui étoient nécessaires pour tenir les poulets chaudement ; j'ai trouvé dans mon étuve le degré de chaleur propre à couvrir des œufs , j'ai suspendu au plafond un panier capable d'en contenir plus de deux cens : celui qui fut chargé de régler le feu ne fut pas d'abord assez sur ses gardes , il laissa monter la chaleur si haut qu'elle cuisât les premiers œufs ; mais instruit par cette aventure , il entretint ceux qui furent mis dans le panier en la place des autres , dans le degré de chaleur propre à les couvrir avec succès ; les poulets y éclorement comme ils eussent fait dans un four établi sur un

four à pain , ce qui m'a excité à multiplier ensuite dans cette étuve le nombre des paniers remplis d'œufs.

La manière dont je suspends le panier, mérite d'être expliquée , parce qu'elle apprend comment l'on peut modérer ou augmenter la chaleur des œufs. Une tringle de fer * , telle que celles des rideaux de fenêtre, ou tout simplement une barre de ce fer appelé du quarillon , est soutenue par deux pitons à un demi-pouce de distance du plafond : un anneau de fer est passé dans cette tringle ; cet anneau est percé par un trou assez grand pour recevoir & laisser tourner sur elle-même la tige d'un crochet de fer rivée en dedans de l'anneau : c'est à ce crochet qu'est attachée une corde à laquelle se réunissent quatre autres qui tiennent aux quatre anses du panier. Les différentes vûes auxquelles cette espèce de suspension peut satisfaire , se présentent d'elles-mêmes : le panier se trouve dans un air d'autant plus chaud qu'il est plus proche du tuyau du poêle ; on l'éloigne ou on l'approche de ce tuyau selon le côté vers lequel on fait glisser l'anneau dans lequel la tringle de fer est passée. Enfin le côté du panier qui est le plus proche du tuyau , est celui sur lequel agit un air plus chaud ; succes-

* Planche V,
fig. 4. a d

fivement on fait occuper la place où il règne plus de chaleur , à toutes les portions de la circonférence du panier ; l'on n'a qu'à faire tourner le panier sur lui-même , ce qui est rendu facile , parce que le crochet auquel est arrêtée la corde qui suspend le panier , tourne librement dans l'anneau.

On a encore un autre moyen de faire passer le panier d'œufs dans un air plus ou moins chaud que celui où il est , & cela en le faisant monter ou descendre , en le tenant dans un lieu plus élevé ou dans un lieu plus bas que celui où il étoit ; car depuis le plancher de l'étuve sur lequel on marche , jusqu'à son plafond , il y a à choisir entre des couches d'air de bien des températures différentes. Nous avons déjà fait remarquer que près du plancher dont nous venons de parler , la liqueur du thermomètre ressoit à 18 ou 19 degrés dans des temps où si ce même thermomètre eût été placé trois ou quatre pieds plus haut , sa liqueur auroit monté à 32 ou 33 degrés , & même par-delà : or rien n'est plus simple que de se procurer la facilité de faire descendre & de faire monter le panier rempli d'œufs , selon que la chaleur de l'air où il est , est jugée trop forte ou trop foible. Au lieu de suspendre

le panier au crochet, on n'a qu'à attacher à ce crochet une poulie * sur laquelle on fait passer la corde qui porte le panier. Si ce panier est percé au centre, on ne sera pas même embarrassé dans l'étuve du bout de la corde, par le moyen de laquelle on fait mouvoir le panier; on ramenera ce bout verticalement au centre du panier, au travers duquel on le fera passer pour le conduire sous le panier, où il sera arrêté par un bâton posé horizontalement.

* Planche V,
fig. 4.

Je ne m'en suis pas tenu à un seul panier, j'en ai disposé trois dans l'étuve: on pourroit très-commodément y en placer quatre, dont chacun contiendrait plus de deux cens cinquante œufs; si on le vouloit bien, on y pourroit même doubler & tripler le nombre des paniers.

Au reste plus l'on multipliera les poulets dans l'étuve, & plus on devra redoubler de soins pour les y tenir proprement. Si on y laissoit leurs ordures s'accumuler, elles y rendroient l'air très-mal-sain pour eux, & plus capable que la vapeur du fumier d'empêcher les œufs d'être couvés avec succès. La dépense du feu qu'exige une pareille étuve, étant aussi petite qu'elle l'est, je voudrois qu'on en eût deux, dont l'une seroit destinée à faire éclore les poulets, & l'autre à les élever. C'est le parti le plus sûr.

Malgré les détails dans lesquels je suis entré par rapport aux différentes méthodes au moyen desquelles on peut réussir à élever des poulets sans le secours des véritables mères, je n'en ai presque donné que l'esprit, on perfectionnera ce que je n'ai qu'ébauché. C'est ici une matière où l'on peut se retourner de bien des façons, par rapport à laquelle on peut imaginer beaucoup de procédés différens ; mais si entre ceux que j'ai indiqués, on en choisit un & qu'on le suive avec attention, on verra mourir proportionnellement bien moins de poulets qu'il n'en meurt de ceux que les poules conduisent. Qu'on ne se promette pourtant pas de les sauver tous : nous ne savons pas faire parvenir tous les enfans à âge d'homme ; combien en meurt-il dans les premières années ! Les poulets ont comme nous leurs maladies, & nous ne sommes pas meilleurs médecins pour eux que pour nous-mêmes ; ils ont des maladies dont nous ne savons pas deviner les causes. Il y en a pour eux d'épidémiques, qui dans certaines années, causent de grandes mortalités, & qui dépendent de causes qu'il n'est pas toujours aussi aisé de reconnaître que celle que je ne découvris pourtant qu'après qu'elle meût fait périr pen-

dant quinze jours ou trois semaines un grand nombre de poulets : ils mangeoient bien , & cependant ils maigrissoient à vûe d'œil , & mouroient ensuite. Tout leur mal venoit d'une espèce de vermine qui s'étoit prodigieusement multipliée sur eux , & qui se tenoit cachée sous leurs plumes par plaques ; c'étoient des poux fort différens par leur figure , de ceux qui sont assez ordinaires aux poules : ceux-ci en ont une assez semblable à la figure des insectes qui se tiennent sur les hommes mal-propres ; les autres , plus courts , plus écrasés & plus petits , ressembloient davantage à des ricins , à des insectes qu'on trouve aux lapins & aux chiens qui chassent dans les bois & les brossailles , ou à de grosses mites rougeâtres. Je négligeai de faire dessiner un de ceux de mes poulets , croyant qu'ils ne me manqueroient jamais , & je les fis si bien périr que je n'en trouvai plus lorsque je me proposai de les observer au microscope ; mais j'ai lieu de croire que c'est l'insecte que Redi a fait représenter sous le nom de poux de la poule dans la seconde des planches où il a donné les figures des insectes qui vivent sur de grands animaux.

Je soupçonnai que ces insectes étoient venus à mes poulets des fourrures des

mères, sur ce qu'en examinant ces fourrures, en écartant leurs poils, j'en trouvois sur la peau des plaques plus grandes qu'une pièce de douze sols ; là ils étoient si près les uns des autres qu'ils ne laissoient pas voir de vuide. Je fis périr tous ceux des mères, en leur faisant souffrir dans un four dont le pain avoit été tiré, & où toutes les mères furent mises, un degré de chaleur auquel ils ne pûrent résister. Cette façon est la plus sûre de toutes pour faire périr les insectes. Je le dirai en passant, qu'il n'y a rien de plus efficace pour exterminer les punaises qui se sont établies dans un bois de lit & dans ses rideaux, que de mettre ce bois & les rideaux dans un four qui n'est pas assez chaud pour brûler le bois, ni pour griller ni pour roussir la laine, mais qui l'est assez pour que sa chaleur ne soit pas supportable à des insectes. On n'auroit qu'à le vouloir pour faire un usage bien utile de cette idée, qui seroit de conserver nos grains contre les insectes qui les mangent dans nos greniers : ceci seroit encore plus important que d'élever des poulets.

Quand tous les insectes des mères eurent été détruits, le nombre de ceux des poulets diminua si vite, qu'au bout de peu de jours je ne leur en pûs trouver un seul.

*EXPLICATION DES FIGURES
du premier Mémoire.*

VIGNETTE.

LA vignette de ce Mémoire fait voir l'intérieur de la partie d'une grange, qui a été destinée à élever des poulets au moyen des poussinières enterrées dans une couche de fumier. On a aussi bien réussi à la Communauté de l'Enfant Jésus à élever des poulets dans un lieu pareil à celui-ci, qu'à les y faire éclore, parce que ce lieu avoit de l'élévation, & que l'air y circuloit librement. Mais on ne doit pas songer à les élever de la manière qui est représentée ici, si l'on ne peut pas se promettre que l'air du dessus de la couche ne sera pas trop chargé d'humidité; elle est presque aussi funeste aux poulets éclos qu'à ceux qui sont dans la coque.

La figure première fait tomber du grain dans une poussinière peu longue, & en cela proportionnée à la grandeur des poulets naissans qui sont dedans.

La figure seconde est occupée à examiner les poulets logés dans une poussinière plus longue que la précédente, & à voir si rien ne leur manque.

La figure troisième apporte dans un panier des poulets nouvellement éclos pour les mettre dans une poussinière.

La figure quatrième couvre d'une claye une longue boîte qui, avec le tonneau auquel elle est jointe, compose une de ces poussinières moins simples que les communes. Deux mères

artificielles demi-rondes sont placées dans le tonneau. Il n'y a point de mère dans la boîte.

La figure cinquième observe comment les poulets s'arrangent dans deux mères demi-rondes d'un tonneau. Il y a une communication de ce tonneau avec la boîte S, qui porte un berceau de treillage : cette boîte & le tonneau font un fevroy destiné aux poulets qui commencent à être en état de voler.

p q, est une poussinière à cannetons, dont le devant a été emporté pour qu'on y pût voir le petit bassin b, & la mère artificielle.

VIGNETTE DU SECOND MÉMOIRE.

LA vignette du second Mémoire est encore destinée à faire entendre une manière d'élever des poulets, décrite dans le premier Mémoire ; elle représente deux de ces poussinières, dont la plus longue partie est un four horizontal semblable à ceux qui sont employés utilement à couvrir des œufs, & qui est couverte de fumier. Cette longue partie de la poussinière est sa partie postérieure, elle est logée dans une pièce différente de celle où est la partie la plus courte & antérieure ; celle-ci est vitrée en dessus, & de l'un & de l'autre côté. On ne voit dans cette vignette que la partie antérieure des deux poussinières qui y sont représentées.

La figure première, qui a fait entrer un de ses bras dans une poussinière vitrée, donne à manger aux poulets, ou fait dans l'intérieur de cette poussinière quelque accommodement qui peut leur être utile.

Les figures 2 & 3 sont occupées autour d'une autre poussinière vitrée. La figure 2 en a fait sortir en partie la boîte dans laquelle les poulets sont logés. La figure 3 aide à la figure 2 à soutenir & à tirer la boîte.

PLANCHE PREMIÈRE.

Les figures 1, 2, & 3 représentent des poussinières enterrées dans le fumier. Celles des figures 1 & 2, plus courtes de moitié que celle de la figure 3, servent à loger les poulets nouvellement éclos : on les met dans celle de la figure 3 lorsque devenus plus grands ils ont besoin d'occuper un logement plus long, où il leur soit permis de faire de plus grandes courses. On est maître de donner à ces dernières autant de longueur que le lieu où elles sont le permet, mais on ne l'est pas de même de les élargir ; plus elles sont larges, & plus il est difficile de faire prendre à l'air qui y est contenu le degré de chaleur nécessaire aux poulets.

Un des bouts PP de la poussinière est ici, & doit être enfoncé plus avant dans le fumier que l'autre.

M, la mère artificielle qui demande à être placée dans l'endroit le plus chaud de la poussinière. R, rideau qui la ferme par devant ; il doit rester un espace capable de contenir plusieurs poulets, entre le bout postérieur de cette mère & le bout de la poussinière dont il est le plus proche.

QQ, le bout de la poussinière qui s'élève le plus au dessus du fumier, & près duquel il fait le moins chaud.

A, auget dans lequel on met la mangeaille des poulets.

C, figure 1 & 2, claye avec laquelle on recouvre quand on le juge à propos, la poussinière : les bâtons dont elle est composée doivent être plus proches les uns des autres qu'ils ne le sont ici, assez proches pour ne pas permettre de sortir aux plus petits poulets. La poussinière de la figure 3 doit aussi avoir sa claye.

La poussinière de la figure 2 est faite pour les cannetons naissans, en D est une cloison qui a une porte ou un trou par lequel les cannetons passent pour aller dans la partie de la poussinière séparée du reste par la cloison, & pour retourner de là dans la partie la plus spacieuse. Dans la partie formée par la cloison, B marque une jatte ou un petit plat plein d'eau, qui tient lieu d'un bassin aux cannetons.

La figure quatrième est celle d'un sevroir, ou d'une poussinière proportionnée à la grandeur des poulets qui commencent à faire usage de leurs aîles. Ceux-ci, plus forts, ne se trouvent pas mal dans un air qui ne seroit pas assez chaud pour les autres.

R S T V, caisse qui forme le corps du sevroir, son bout T V est ouvert ; on ne le ferme qu'avec la porte de grillage X ; elle tient au berceau de treillage Y Y, sous lequel les poulets peuvent prendre l'effor.

CC, DD, FF, trois pièces qui, lorsqu'elles sont posées sur la poussinière & appliquées les unes contre les autres, composent un couvercle complet à la partie du sevroir qui est hors du berceau. Ce couvercle est nécessaire toutes les fois qu'on veut faire monter la chaleur dans le sevroir :

sevroir: on voit à ce couvercle des trous dont quelques-uns ont été marqués O, qu'on tient ouverts quand on veut modérer la chaleur, & qu'on bouche avec des bouchons de bois lorsqu'on veut la faire augmenter.

E E, marquent sur une des portions du couvercle, une ouverture par laquelle on peut passer la main dans le sevroir pour y mettre de la mangeaille, ou pour d'autres raisons, sans être obligé de donner trop d'air au sevroir, ou, ce qui est la même chose, sans refroidir trop celui de sa capacité: quand on n'a pas à faire usage de cette ouverture, on la ferme avec une petite porte, qui n'est qu'une planche coupée quarément.

M, la mère artificielle.

A, un des augets où l'on met, soit du grain, soit de la pâtée.

PLANCHE SECONDE.

La figure première représente une mère artificielle vûe par-dessus, par-devant & de côté.

A B C D, châssis de bois qui fait la partie solide du dessus, & contre lequel est attachée une peau de mouton P, dont la laine se trouve dans l'intérieur de la mère.

B C E F, est un des côtés de la mère qui peut être fait d'une planche mince, dont la surface intérieure est tapissée de peau de mouton: ce côté peut aussi être fait, comme le dessus, d'un simple châssis de bois.

A G F B, le devant de la mère, ou son bout antérieur, celui par lequel les poulets entrent dedans.

R S, rideau flottant qui tombe presque jus-

qu'au has de la mère , & qui en bouche le bout antérieur , de manière néanmoins qu'il n'ôte pas la liberté aux poulets d'entrer sous la mère ; ils l'écartent & le soulèvent aisément lorsqu'ils veulent entrer & lorsqu'ils veulent sortir. Le bout postérieur, un peu plus has que l'antérieur, est de même fermé par un rideau.

A G I H C F B, mère qui a été renversée sans dessus dessous pour mettre l'intérieur en vûe.

P, peau de mouton qui tapisse le dessus de la mère, & qui offre une bonne fourrure au dos des poulets. A G I H, un des côtés de la mère, vû par sa surface extérieure. C F, côté de la mère, vû par sa surface tapissée de peau de mouton. R S, rideau qui ferme le bout antérieur de la mère. T, rideau plus court que le précédent, qui est attaché au bord supérieur du bout postérieur.

K, L, deux pièces semblables & égales, dont l'une est vûe par la face tapissée de peau, & l'autre par la face extérieure, par celle contre laquelle la peau n'est pas attachée. Ces deux pièces sont deux hausses, au moyen desquelles on rend une mère plus haute qu'elle ne l'étoit, quand les poulets qui la doivent habiter demandent qu'elle le devienne. On voit à la pièce L deux chevilles placées de manière qu'elles entrent quand on veut dans deux trous percés dans le bord de la pièce F C. La pièce K a de même deux chevilles disposées pour entrer dans deux trous percés dans le bord de la pièce G H.

La figure 3. & la figure 4. sont deux mères demi-rondes. La figure 3 montre que l'ouverture par laquelle les poulets peuvent entrer sous

la mère est aussi longue que le côté de celle-ci, qui est en ligne droite. Dans la figure 4 une semblable mère est vûe par sa circonférence.

Q O P, figures 3 & 4, portion du cerceau de bois qui forme le bâtis de la partie supérieure de la mère.

M, bande de peau de mouton vûe par le côté ras, attachée contre le cerceau Q O P.

Dans la figure 4 on voit les montans V X Y, & quelques autres à qui on n'a point mis de lettres, qui soutiennent l'arc de bois Q O P. Une bande de peau de mouton, qui se présente ici par son côté ras, est assujétie sur ces montans : la hauteur de ceux-ci est celle de la mère.

La figure 5 montre une poussinière plus composée que celles de la planche précédente, & sur lesquelles aussi elle a des avantages.

I m n o p q, boîte qui fait partie de la poussinière : elle a été brisée entre q y, & p, pour mettre à découvert son intérieur, où se trouvent de petits poulets, & les augets x x où ils ont de quoi manger. Cette boîte est portée par deux tréteaux z z.

K, endroit où un bout de la boîte précédente a un tuyau quarré qui s'emboîte dans une ouverture faite à un tonneau pour le recevoir : ce bout étant ouvert est pour les poulets la porte de communication de la boîte avec le tonneau.

a b c d e, tonneau qui a été brisé dans l'endroit marqué par ces lettres, afin que ce qui est dans son intérieur fût visible. Ce tonneau achève de rendre la poussinière complète.

h i, f g, deux mères semblables à celles des figures 3 & 4 ; c'est sous l'une & l'autre de ces mères que les poulets vont chercher un air plus

E ij

chaud que celui qu'ils trouvent dans la poussinière. La figure apprend que le tonneau est enterré dans le fumier ; il en feroit recouvert à une plus grande hauteur, si les ouvertures qu'on a faites pour mettre les mères en vûe n'eussent empêché qu'on pût faire monter le fumier jusqu'à la hauteur des mères & par delà, comme on doit le faire. Les poulets tenus dans de pareilles poussinières ne sont pas aussi exposés à vivre dans un air humide, que ceux qui habitent des poussinières qui ne sont que des boîtes enterrées en partie dans une plus massive couche : une moindre quantité de fumier suffit pour échauffer le tonneau, & ce tonneau conserve sa chaleur, parce qu'il est toujours couvert par un couvercle semblable à celui des tonneaux dont on a fait des fours à couvrir des œufs.

PLANCHE TROISIÈME.

Cette planche représente l'extérieur de la partie qui, étant ajoutée à un four horizontal chauffé par le fumier, renferme avec ce four un lieu très-propre à élever les poulets nouvellement éclos, un lieu où se trouvent plusieurs poussinières qui ont les degrés de chaleur que les poulets exigent.

AB, BC, un des côtés & le dessus de l'entrée du four à fumier.

DEFGHI, espèce de caisse assujétie en DEF contre l'entrée ABD du four : la face de la caisse, qui s'applique contre cette entrée, est toute ouverte.

K, L deux châssis vitrés, mobiles horizontalement, qui occupent la plus grande partie du dessus de la caisse ; ils servent à éclairer l'intérieur

de cette caisse , à donner du jour aux poulets.

Le chassis L , est ici tiré un peu par delà H E , il auroit pû l'avoir été de même par delà D I.

M , autre chassis vitré qui sert à éclairer le bas de la boîte.

N G H, O Q I, montans qui servent de pied à la boîte.

Q Q P P T R , porte de la caisse : quand on veut ouvrir cette porte , on l'abaisse ; on peut ne l'ouvrir qu'à moitié , parce qu'elle est brisée en P P.

Q Q, pentures, sur lesquelles la porte est mobile.

P P, couplets ou charnières qui permettent de n'ouvrir qu'une partie de la porte.

T, R, deux tringles qui ont des coulisses dans lesquelles le volet V est mobile.

S, crochet qui arrête le haut de la porte.

X Y Y Y Y, mur qui a été abattu pour mettre en vûe le corps du four. Z , le dessus du four. a a , 'un de ses côtés. On a enlevé le fumier dont ce côté & le dessus étoient couverts.

f, fumier sur lequel le four est posé.

P L A N C H E Q U A T R I É M E.

On s'est proposé de faire voir dans cette planche le dedans de la grande poussinière vitrée , dont on ne voit que le dehors dans la planche précédente ; de faire voir que cette grande poussinière se divise en trois plus petites , & comment tout y est disposé pour que les poulets y soient tenus chaudement , proprement & sainement. Ce qui sert à clorre la caisse vitrée , comme les panneaux , les chassis vitrés , &c. a été emporté , on n'en a laissé

que des fragmens , mais on a réservé dans leur entier les montans & les traverses qui font la principale charpente de tout le bâtis.

A B, B C, un des côtés & le dessus du four chauffé par le fumier.

D, reste du dessus de la partie supérieure de la caisse, qui étoit arrêtée contre le bord supérieur du four.

K, L, portions qui sont restées des deux châssis vitrés du dessus.

I O, H N, les deux montans du devant de la caisse vitrée, qui lui servent de pieds.

I H, traverse supérieure assemblée avec les montans I O & H N; lorsque la porte est fermée, elle bat, & elle est arrêtée contre cette traverse.

Q, une des deux pentures par lesquelles le bas de la porte est soutenu.

P P, moitié supérieure de la porte, qui ici a été posée horizontalement comme elle l'est lorsqu'on lui veut faire tenir lieu d'une table.

V, un des carreaux de verre qui est encadré dans cette partie de la porte.

X, bâton qui retient la moitié supérieure de la porte dans une position horizontale.

a a, plancher qui ne consiste que dans une forte tringle : le côté opposé en a une égale en tout à celle-ci, & placée à même hauteur. Ces deux tringles font le plancher qui porte une longue boîte, qui fait la poussinière supérieure, & qui équivaut même à deux poussinières lorsqu'elle est divisée en deux suivant toute sa longueur, comme elle l'est dans cette figure.

b c d e f g, partie de la longue boîte qui fournit les deux poussinières supérieures.

En b c d, jusqu'en e, les planches d'un des côtés & de partie du bout ont été brisées pour mettre en vûe ce qui est dedans la boîte.

c, crochet qui attache la partie c à la partie b. La boîte que nous considérons, a sept pieds & demi de long, ou environ; elle va jusqu'au fond du four : pour qu'elle soit plus maniable lorsqu'on veut la tirer entièrement hors du four, elle est divisée en deux parties qui sont tenues jointes l'une à l'autre par les crochets c, c 2, & c 3.

En g & en b sont deux rainures qui servent à arrêter une petite planche lorsqu'on veut diviser la boîte transversalement pour retenir les poulets, soit dans sa partie antérieure, soit dans sa partie postérieure.

Au dessus de a a, qui marquent le plancher qui soutient la poussinière supérieure, sont deux des roulettes qui la rendent mobile lorsqu'on veut la tirer hors du four. Dans cette figure elle en est sortie en partie, son devant est posé sur l'espèce de table P P, qui est la portion supérieure de la porte.

k k k, &c. mur qui a été abattu pour faire paroître la partie du four qui doit être recouverte de fumier.

h est la surface intérieure d'un côté de la boîte qui forme la poussinière supérieure.

iii, restes des planches qui couvroient le dessus du four.

l m, n o, deux rateliers entre lesquels & tout du long desquels sont des augets qui contiennent la mangeaille des poulets, & leur boisson, qui n'est que de l'eau.

p, c 2, q, cloison mince qui étant contigue par un bout à celui des rateliers, & prolongée

E iiij

jusqu'au fond de la boîte, la divise en deux poussinières égales ou inégales en largeur, selon qu'on le juge à propos.

r s t, un des côtés de la boîte en laquelle consiste la poussinière inférieure ; quelques poulets qui y sont logés montrent leur tête.

u u, roulettes qui facilitent le mouvement de la poussinière inférieure.

PLANCHE CINQUIÈME.

Cette planche fait voir l'intérieur d'une étuve destinée à élever des poulets, & qui peut être aussi utilement employée à les faire éclore ; elle a cinq pieds neuf pouces de haut, & huit pieds six pouces de longueur, & en largeur trois pouces de moins.

A, marque le couvercle d'un poêle dont le corps est cylindrique. C'est après avoir levé ce couvercle qu'on remet du bois dans le poêle toutes les fois qu'il y en faut remettre.

B C, grillage qui entoure la partie du poêle qui est au dessous du couvercle, jusqu'à la hauteur de l'enceinte D E. Ce grillage est divisé en deux parties qui peuvent être séparées, & qu'on sépare lorsqu'on veut ôter la cendre fournie par le poêle.

D E, enceinte faite de tôle ou de feuilles de fer, qui doit être distante du poêle au moins de la largeur d'une brique ordinaire, & qui le pourroit être de la longueur de cette même brique. Cet assemblage de feuilles de tôle est le garde-feu qui arrête la braise & la cendre, & qui empêche les poulets imprudens de s'aller griller. Si l'espace qui est entre ce garde-feu & le poêle est rempli de briques simplement po-

sées les unes sur les autres, la consommation du bois nécessaire pour entretenir dans l'étuve un certain degré de chaleur, en sera bien diminuée.

F G H I, poussinière annulaire; elle est ici immédiatement appliquée contre le garde-feu D E. La première que j'ai fait construire l'étoit de même, mais des inconvénients que j'ai trouvés dans cette position, me l'ont fait changer: je fais donner actuellement à l'anneau qui forme la mère, un diamètre assez grand pour que sa circonférence la plus proche du poêle soit éloignée du garde-feu de quatre à cinq pouces, alors la mère n'est pas exposée à prendre feu, ni même à se griller, lorsque le garde-feu s'échauffe à un certain point. Si le garde-feu & la mère, trop proches l'un de l'autre, se tourmentent, des cavités se forment entr'eux, dans lesquelles les poulets ne sauroient tomber sans courir risque de se brûler, parce qu'ils ne peuvent s'en tirer; lorsque le vuide est plus grand & est égal par-tout entre la mère & le garde-feu, les poulets sautent à terre sans danger. Si le garde-feu touche la poussinière, il ne doit pas alors être échauffé par des briques.

K K K, pieds ou supports de la mère.

I, partie de la poussinière qui est couverte par une planche qui n'est percée que d'assez petits trous.

L, partie de la mère couverte d'un grillage.

M, partie de la mère séparée du reste par deux petites cloisons.

N, O, Q, trois poussinières qui ont une communication avec la mère annulaire, & qui sont assujéties contre elle. Une quatrième poussinière, qui est mise en symétrie avec la pous-

E v

106 1^{er} Mém. *Des Poussinières, &c.*

finière O, est cachée par le poêle.

P, la porte par laquelle les poulets peuvent entrer de la poussinière O, dans la mère, & revenir de celle-ci dans la poussinière. Chacune des autres poussinières a une pareille porte.

R, claye qui couvre la poussinière N.

La figure seconde montre l'espèce de boîte grillée dans laquelle sont les augets qui contiennent le grain sec, ou la pâtée qu'on donne aux poulets.

La figure troisième est celle d'un thermomètre à beurre pendu au plancher; on en doit pendre de pareils en divers endroits de l'étuve.

Dans la figure 4. a d est une tringle de fer à laquelle est suspendu le panier rempli d'œufs qui sont couvés par la chaleur de l'air de l'étuve. Le poids du panier & du reste de la suspension, est porté par un anneau qui peut glisser le long de la tringle, au moyen de quoi on peut approcher ou éloigner le panier du tuyau du poêle, selon qu'on veut qu'il se trouve dans un air plus ou moins chaud.

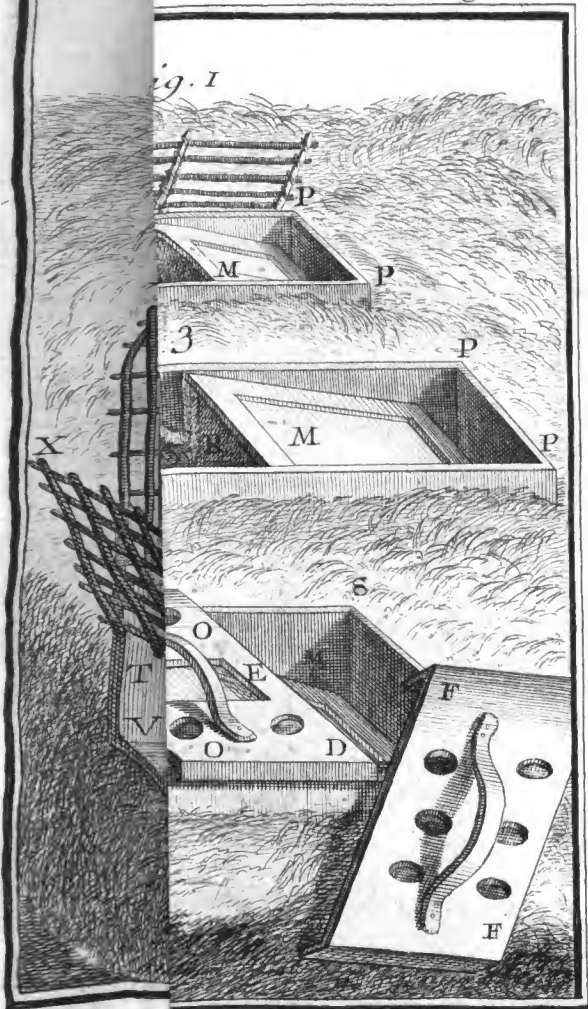
La figure 5 représente plus en grand que la figure 4 les pièces de fer employées à la suspension du panier.

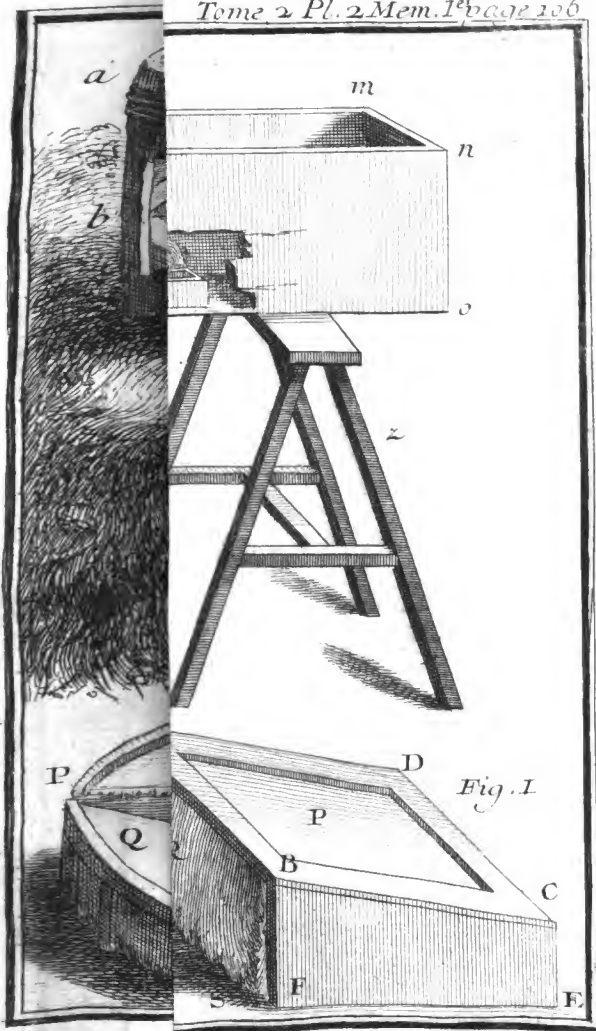
b, l'anneau qui glisse dans la tringle.

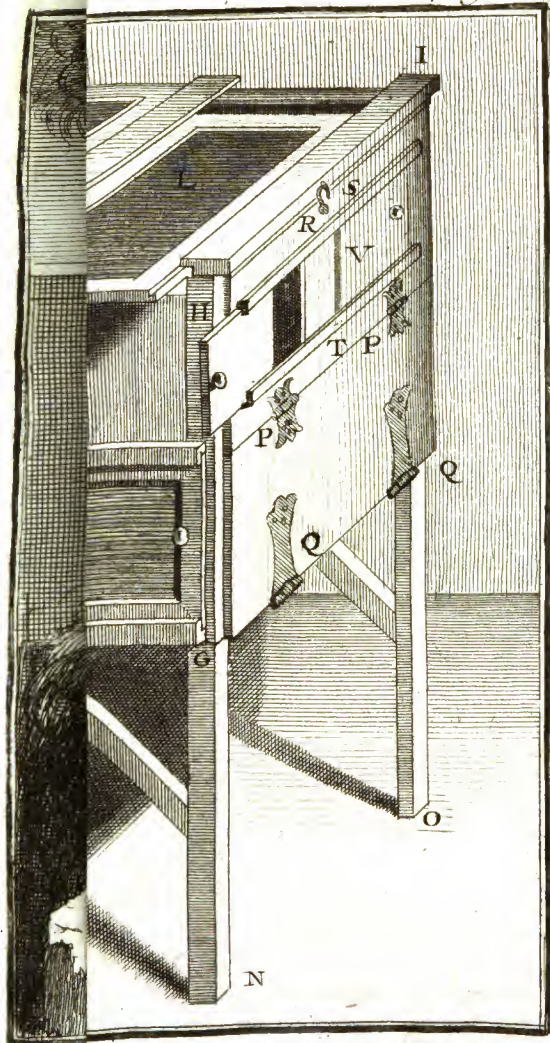
e, queue d'un second anneau qui passe au travers du premier, dans lequel son bout est rivé: cette queue peut tourner librement dans le trou qui la reçoit. K, crochet dont un bout est engagé dans l'anneau i.

l, poulie arrêtée dans l'anneau. Sur cette poulie passe la corde à laquelle aboutissent celles qui tiennent aux quatre anses du panier.

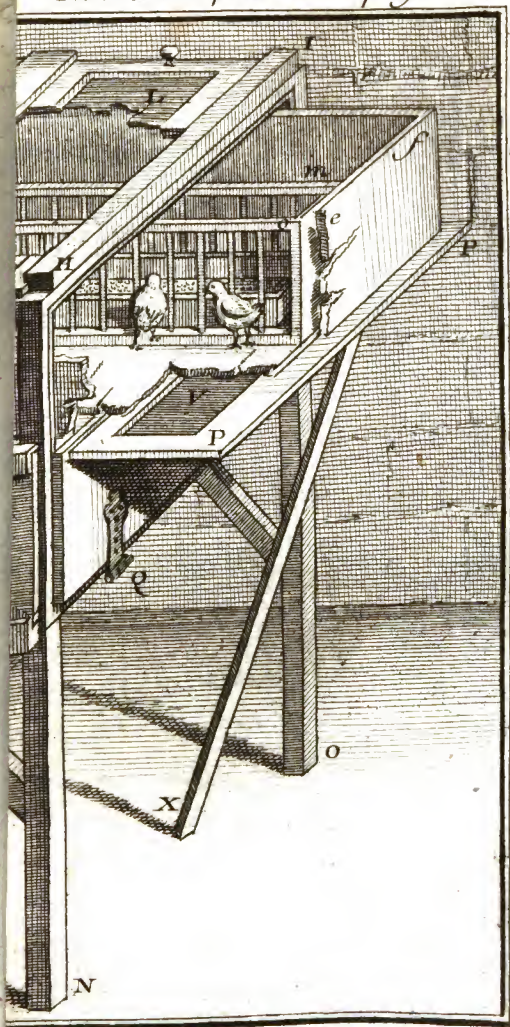
Fig. I

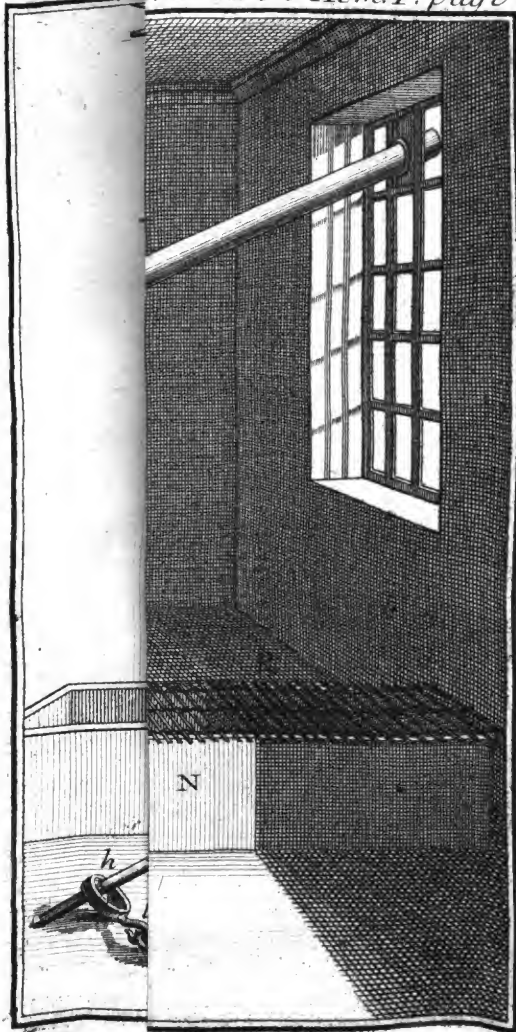


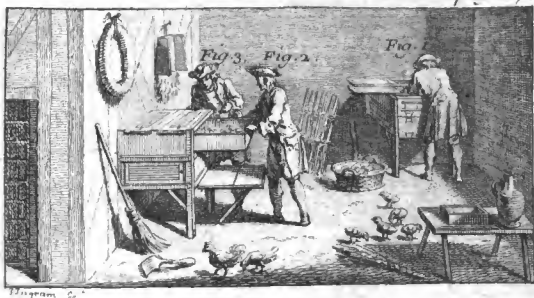












SECOND MÉMOIRE.

*Suite de la manière d'élever les
poulets. Des différentes nourri-
tures qu'on peut leur donner.*

ON n'aura pas manqué de juger que si nous n'avons rien dit dans le Mémoire précédent des nourritures les plus convenables aux poulets, c'est pour en parler plus au long dans celui-ci. On n'en élèveroit point si on ne leur donnoit des alimens sains, ou, ce qui pour les animaux est rarement différent, des alimens à leur goût. Les gens de la campagne ne feroient pas néanmoins embarrassés sur la qualité de ceux qui doivent être fournis aux poulets nés dans les fours, quand nous ne nous arrêterions pas à en parler; ils n'en demandent pas qui soient différens

E vj

de ceux que prennent les poulets éclos sous des poules : mais ce qui regarde la manière de nourrir les uns & les autres , soit par rapport à la façon de leur rendre la nourriture plus profitable , soit par rapport à l'œconomie qu'on peut faire de ce qu'ils consomment jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à âge de poules & de grands coqs , & après y être arrivés , mérite un examen qu'on n'a pas dû attendre de ceux qui soignent les basse - cours , & dont nous ne sommes même en état de donner ici qu'une ébauche , qui pourra être perfectionnée par les expériences & les observations qu'elle invitera à faire.

Les oiseaux auxquels a été donnée l'inclination de couvrir un plus grand nombre d'œufs à la fois , demandoient à être déchargés , comme ils le sont , du soin de porter la becquée aux petits qu'ils font éclore : comment une poule , une perdrix , une dinde , &c. suffiroit-elle à remplir grain à grain le jabot de douze à quinze petits ! Les pères & mères qui sont dans la nécessité de donner la becquée aux leurs , comme les pigeons , les grives , les geais , les pies , les corbeaux , les moineaux , n'en ont que peu à nourrir , quelquefois que deux , & pour l'ordinaire cinq à six au plus. Les exceptions à cette

règle sont rares; les mélanges de la plus petite espèce en offrent une : on est inquiet pour la petite mère qu'on a trouvée avec douze à quinze enfans qu'elle a à nourrir; elle paroît dans ce cas qui seroit si embarrassant pour les poules, les perdrix, les dindes, &c. jusqu'à ce qu'on ait fait réflexion que la mélange les fait vivre de chenilles & de vers, dont un seul peut rassasier un de ses petits : ce qu'elle fait pour lui en une seule becquée, une poule ne le pourroit faire pour un des siens que par des becquées répétées trop de fois, si elles ne consistoient chacune que dans un grain de bled ou de millet. La distribution des espèces d'oiseaux en celles qui sont exemptes & en celles qui sont chargées du soin de nourrir leurs petits, c'est-à-dire, en espèces très-fécondes & en celles qui le sont peu, a été bien faite à notre avantage : il y auroit beaucoup à perdre pour nous si les oiseaux de proie, les corneilles, les pies, avoient la fécondité des poules & des perdrix, & que celles-ci n'eussent que la fécondité actuelle de ces oiseaux qui nous sont nuisibles, ou dont nous ne savons au moins faire aucun usage; ce sont-là de ces arrangemens que nous ne voyons pas avec assez de reconnoissance pour celui à qui nous les devons.

Le petit oiseau qui a trouvé dans l'œuf de quoi fournir à son développement & à l'accroissement qui le met en état d'en briser la coquille, sort encore de cette coquille avec une provision de nourriture qui peut le faire vivre pendant un certain temps, jusqu'à ce qu'il ait acquis la force d'en chercher & d'en prendre. Quelques auteurs rapportent, mais je doute que ce soit sur des observations assez sûres, que les corbeaux restent sept jours après leur naissance sans recevoir de nourriture de leurs père & mère : ce qui est plus certain, c'est que le poulet n'a aucun besoin de faire rien entrer dans son jabot qu'au bout de vingt-quatre heures, & même plus tard : on le tente & on le détermine à becqueter plutôt, si on lui présente du grain au bout de dix à douze heures, mais on prévient alors sa faim. Une partie considérable du jaune de l'œuf n'a pas été consommée par le petit oiseau logé dans la coquille; elle entre dans son corps peu de temps avant qu'il paroisse au jour; elle y est digérée, & par conséquent elle le nourrit; qu'on ne s'étonne donc point de voir le petit animal devenir plus fort, malgré un jeûne de plus d'un jour.

Les premières démarches du poulet mis sous une mère artificielle sont plus aisées à suivre que celles des poulets dont une

véritable mère prend soin. S'il y a trouvé des compagnons plus âgés que lui , il y reste à peine quelques heures sans être déterminé par leur exemple à aller à petits pas dans la poussinière ; il y rencontre toujours quelque chose à becqueter , aussi donne-t-il des coups de bec contre le fond de la boîte , entre lesquels il laisse d'assez longs intervalles ; il semble que ce soit plus pour commencer à s'exercer que pour contenter le desir de manger ; quand ce desir lui est véritablement venu , ses coups de bec se succèdent tout autrement vite.

Nous venons de voir que la dernière nourriture que les poulets ont reçue de la Nature , est du jaune d'œuf ; on a cru que du jaune d'œuf étoit aussi ce qu'on pouvoit leur offrir de mieux pour premier aliment ; on est en usage de leur donner celui d'un œuf qu'on a fait durcir , on le leur présente après l'avoir réduit en miettes sous les doigts ; d'autres mêlent le jaune durci & émietté avec du pain. Je l'ai donné de l'une & de l'autre façon aux poulets nouvellement nés , tant que le nombre de ceux que j'ai eus , a été petit ; cet aliment pouvant devenir cher lorsqu'on auroit à en fournir une grande quantité de poulets , j'ai cherché

à m'assurer par des expériences, s'ils ne s'accommoderoient pas aussi-bien de la simple mie de pain: je la leur ai vû manger avec autant d'appétit que le jaune d'œuf, & ceux qui en ont vécu se sont aussi-bien portés que les autres. On les excite à la manger lorsqu'en la brisant entre les doigts on en fait pleuvoir les miettes devant leurs yeux.

On ne doit pas même tarder à faire tomber avec les miettes de pain des grains de millet; dès les premiers jours qu'ils commencent à manger, ils les prennent volontiers avec leur bec & les avalent; leur estomac a déjà la force de les digérer. Ne les invitât-on pas néanmoins par cette pluie de miettes & de grains, ils fauroient ramasser ce qu'il y en auroit de répandu sur le fond de la poussinière, pour s'en remplir le jabot; ils fauroient même bien-tôt aller chercher ces alimens dans l'auget ou dans le petit vase où on les aura mis, afin qu'ils ne soient pas exposés à être mêlés avec trop d'ordures. On peut remplir le même vase de mie de pain mêlée avec du millet, ou en avoir deux, dans un desquels il n'y ait que de la mie de pain, comme il n'y aura que du millet dans l'autre.

Le besoin de boire leur vient presque

aussi-tôt que celui de manger ; on n'oubliera donc pas de les pourvoir de bonne heure d'un petit pot ou vase plein d'eau , qu'on assujétira de manière qu'ils ne puissent le renverser. Il ne le faut ni large ni profond ; ce n'est pas assez que sa grandeur n'expose pas ceux qui entreroient dedans à s'y noyer , il doit être si peu profond qu'ils ne puissent que s'y mouiller les pattes : mais ordinairement ils se tiendront hors du vase lorsqu'ils y prendront avec le bec des gouttes d'eau , qu'on leur verra faire passer dans leur gosier en levant le col & la tête.

La nourriture que je leur ai offerte les premiers jours , peut leur être continuée tant qu'ils restent dans la première poussinière ; on peut la leur donner lorsqu'ils ont passé dans la seconde , & même dans le sévoir : avec du pain & du millet , ce qui ne fait pas une nourriture fort chère , on peut les conduire à devenir de grands poulets.

Ce n'est pas assez pourtant de songer à les faire manger , il faut songer aussi à les faire digérer. Les grains de gravier , les petites pierres dont on trouve rempli en partie le gésier des poules & de tant d'autres oiseaux de leur classe , comme les dindons , &c. ont donné lieu de croire que

ces corps durs, dont aucun suc nourricier ne sauroit être extrait, n'étoient pas cependant cherchés & avalés inutilement par l'oiseau ; qu'ils étoient les instrumens au moyen desquels cet estomac épais & d'une consistance solide , appelé gésier , parvient à broyer les graines & les autres matières qui sont arrivées dans sa capacité ; qu'ils sont pour lui des meules très-petites, mais aussi très - multipliées. Ce n'est pas ici le lieu de rapporter les expériences que j'ai faites pour me convaincre que cette idée étoit exactement vraie, mais je dois faire remarquer que l'estomac des plus jeunes poulets , pour digérer plus facilement , a besoin , comme celui des poules , de faire agir des grains de gravier ; qu'il est par conséquent essentiel de répandre sur le fond des poussinières du gravier fin , du sable ou du sablon , qu'ils becqueteront quand il leur plaira. Il m'a semblé que depuis que j'ai eu pris cette précaution , mes petits poulets se sont mieux portés qu'ils ne faisoient avant que j'eusse fait attention qu'elle ne devoit pas être négligée.

Les poulets qui ont la liberté de courir dans les cours , y trouvent de l'herbe , ils en mangent de temps en temps , ils arrachent de terre de petits vers , ils y attrapent

quelquefois des mouches ou des mouchérons, qui sont pour eux de friands morceaux. J'ai fait en sorte que ceux qui sont retenus dans les poussinières, ne fussent pas privés de toutes ces douceurs; qu'ils pussent aussi, comme ceux dont la vie est plus libre, avoir de ces différens petits mets; qu'ils ne fussent pas réduits à des alimens trop uniformes qui leur en deviendroient moins appétissans, & peut-être moins sains. Pour cela je fais mettre au bout de chaque poussinière une motte de gazon bien vert: les petits poulets y viennent becqueter l'herbe, gratter la terre, de laquelle ils parviennent aussi quelquefois à tirer quelque ver.

Mais ce que je n'aurois pas espéré, & à quoi mes attentions pour eux n'ont eu aucune part, c'est que les poussinières découvertes & échauffées par le fumier, leur fournissent plus d'insectes que les cours & les vergers n'en sauroient offrir aux poulets à qui il est permis de les parcourir, & de plus faciles à attraper. L'étude que j'ai faite des insectes m'avoit pourtant appris que le fumier est le lieu natal de ceux d'un très-grand nombre d'espèces, que des vers de différentes espèces s'y nourrissent, y croissent & s'y métamorphosent en mouches. Beaucoup de

moucherons d'une petiteffe qui les fait souvent échapper à nos yeux , viennent des plus petits de ces vers; d'autres moucherons un peu plus grands , qui approchent de la forme & de la grandeur des cousins ordinaires , & que j'ai désignés ailleurs par le nom de Tipules , ont été aussi des vers du fumier : toutes ces petites mouches entrent volontiers dans les poussinières ouvertes , & s'attachent à leurs parois. Les poulets qui les voient mieux que nous ne les y verrions, qui sont attentifs à les chercher , ne manquent pas d'attraper avec leur bec celles qui se sont posées à leur portée ; ils se dressent sur leurs jambes , ils font un saut , & même un petit vol , pour s'élever jusqu'aux petites mouches qui se sont placées plus haut.

Le produit de leur chasse en mouches & en moucherons est pourtant petit en comparaison de celui de la chasse d'une autre espèce d'insectes qui ne sont point ailés. Les cloportes aiment les lieux humides & dont la température d'air est douce; on va ordinairement en chercher dans les caves pour en faire une poudre regardée comme un remède efficace contre diverses maladies. Il y en a qui n'aiment pas moins les tas de fumier; ceux-ci se sont multipliés au delà de ce que je

l'eusse imaginé, dans ma couche à poulets : quand on venoit à défaire la couche en quelqu'endroit près du mur, on y en mettoit à découvert une quantité innombrable. C'est-là aussi que les cloportes se tiennent plus volontiers pendant le jour ; sur le soir ils sortent de leur retraite pour se répandre de tous côtés dans le lieu même où est la couche. Après que la nuit est venue, si l'on va visiter les poussinières une lumière à la main, sur-tout en été, on en voit leur fond & leurs côtés couverts ; il n'y a guère de place de la grandeur d'un pouce ou deux qui n'ait son cloporte, & dans une pareille étendue il y en a quelquefois plus de sept à huit ; il y en a de tout âge & de toute grandeur à choisir pour les poulets. J'ai dit ailleurs que la lumière détermine ceux-ci à sortir de dessous la mère artificielle, & qu'ils sont disposés à manger en pleine nuit, comme ils le sont en plein jour ; si l'on veut donc leur faire faire un grand repas de cloportes, il n'y a qu'à les venir éclairer le soir, ils les becquetent & avec plus de goût qu'ils ne feroient les grains de millet, ils leur donnent la préférence sur ces derniers. Les cloportes ne se rendent pas en si grand nombre pendant le jour dans les poussinières, mais il n'est point d'heure

où il ne s'y en trouve quelques-uns , & où les poulets n'en fassent de bonnes captures : ces insectes se retirent dans les mères artificielles plus volontiers qu'ailleurs.

Puisque les poulets trouvent dans les poussinières de l'herbe & plus d'insectes qu'ils n'en trouveroient dans la campagne, les frais pour les y élever ne doivent pas être sensiblement plus grands que ceux qu'exigent les poulets qu'on laisse vivre dans les cours, & auxquels on donne pourtant du grain. Mais à quoi vont-ils ces frais ! C'est une question qui doit être faite par tous ceux qui aiment à savoir le rapport du produit avec la dépense, qui n'aiment pas à risquer de semer plus qu'ils ne peuvent recueillir. Il est assez difficile de faire ici une évaluation qui les satisfasse, mais il est clair que l'on n'auroit pas continué pendant une si longue suite d'années non interrompue, à faire couvrir une partie des œufs sous des poules, si des expériences répétées tant de fois n'eussent montré qu'il y avoit quelque chose à gagner, ou au moins qu'il n'y avoit rien à perdre à vendre des poulets au lieu de vendre les œufs dont ils sont éclos. Tant qu'ils sont très-petits, dans l'âge où leur jabot n'a que la grosseur d'un pois, &

jusqu'à l'âge où il n'a qu'environ celle d'une cerise, c'est-à-dire, depuis qu'un poulet est né jusqu'à ce qu'il ait environ un mois, ce qu'il coûte chaque jour en pain & en millet pour le nourrir est bien peu de chose; nous rapporterons dans la suite quelques expériences sur lesquelles on le pourra apprécier à peu près: d'autres expériences feront voir qu'on nourrit encore à bon marché un poulet pendant le cours de son second mois, temps après lequel on peut cesser de le tenir renfermé.

Mais que coûtent à nourrir les poulets en liberté jusqu'à ce qu'ils soient devenus aussi grands qu'ils le peuvent devenir? Que coûtent à nourrir les poules, les chapons & les coqs? C'est sur quoi je ne sache pas qu'on ait fait les expériences propres à nous faire voir clair; c'est cependant une matière sur laquelle il nous importe d'être instruits, elle est la base de l'économie d'une basse-cour: celles que j'ai commencées & qui méritent d'être poussées plus loin, nous mettront déjà en état de juger de la plus grande dépense à laquelle peut aller la nourriture de la volaille la mieux traitée, & nous apprendront à quoi est réduite la dépense faite pour la volaille un peu négligée, ou

pour celle qu'on cherche à faire vivre au meilleur marché qu'il est possible.

Les grains de différentes espèces sont la nourriture qu'on donne à la volaille ; elle aime l'avoine, le bled noir ou sarrafin, l'orge, le bled de Turquie, le seigle & le froment : selon le pays & selon les années on lui donne une sorte de ces grains par préférence. On ne jette qu'une ou deux fois par jour à celle d'une basse-cour une quantité de ce grain, ordinairement au dessous de celle qu'elle consommeroit si on en mettoit davantage à sa disposition. La volaille n'est pourtant pas aussi insatiable qu'on le pourroit juger sur l'avidité avec laquelle elle enlève ce qu'on lui en abandonne. Il ne m'a pas paru seulement curieux, il m'a même paru utile de savoir ce qu'une poule mangeroit de grains de chaque espèce dans une journée où elle en auroit à discrétion du matin au soir : ces expériences sont non seulement propres à apprendre à quoi peut aller la plus grande dépense faite pour une poule dans une année, connoissance au moins nécessaire à ceux qui en veulent nourrir dans les villes de tenues dans des cages ; elles le sont encore pour faire connoître quel est le grain qu'on leur doit donner pour les nourrir à moins de frais.

Parmi

Parmi les poules , comme parmi les autres animaux , il y en a de plus grandes mangeuses que les autres. Le préjugé veut que celles d'une plus grande taille mangent le plus , & ce préjugé ne nous trompe point : j'ai trouvé que la quantité de grain consommée dans un jour par une poule de Caux , étoit à celle du même grain consommée dans le même jour par une poule commune , comme quatre à trois , & qu'elle étoit à celle qui étoit mangée par une de ces poules de la plus petite espèce , qui portent à bon titre le nom de naines , comme deux à un. Entre les poules de même taille & de même espèce , il y en a aussi à qui il faut plus de nourriture qu'aux autres : il y a eu des temps où quatre poules communes ont autant mangé que huit autres parmi lesquelles il y en avoit trois de la plus grande espèce , & dont trois des cinq restantes cédoient peu en grosseur aux plus fortes ; mais ces cas rares n'empêchent pas les règles générales de subsister.

Pour parvenir à établir de ces règles générales , j'ai tenu des poules sous plusieurs cages à poulets ; chaque poule étoit seule dans la sienne. J'en ai mis d'autres dans des loges ou grandes cabannes grillées où elles étoient beaucoup plus à l'aise

& assez commodément pour y pondre comme elles eussent fait si elles eussent été en pleine liberté : afin que rien ne leur manquât , j'ai même donné un coq aux poules de chaque loge ; dans les unes il y avoit jusqu'à sept poules , & il n'y en avoit que deux dans celles qui en contenoient le moins. Pendant plusieurs jours de suite j'ai fourni , soit aux poules qui étoient seules dans une cage , soit à celles qui étoient en compagnie dans les loges , d'une même sorte de grain , dont la quantité avoit été mesurée , & étoit plus que suffisante pour les rassasier : il restoit à toutes les heures du jour de ce grain dans la petite auge de bois destinée à le contenir. Cette auge étoit une boîte plus longue que large ; contre son fond & près de chaque bout étoit attaché un morceau de planche large de deux ou trois pouces , & assez long pour déborder la boîte de chaque côté de quelques pouces : ces deux pièces rendoient son appui solide & la mettoient hors de risque d'être renversée par les poules lorsqu'il leur plaisoit d'entrer dedans. Enfin les bords de l'auge étoient assez hauts pour que les poules ne pussent en grattant faire sauter le grain hors de la boîte. Ces petites précautions étoient nécessaires pour empê-

cher qu'il n'y eût un déchet de grain dont il eût été difficile de tenir compte. Je n'avois pas oublié de faire répandre du gravier sur le fond de chaque loge & de la cage, & d'en faire mettre dans un vase, parce que je le croyois propre à accélérer la digestion.

La mesure de grain à laquelle une poule s'est bornée chaque jour, a été la même à peu près, soit que ce grain ait été de l'avoine, soit qu'il ait été de l'orge, soit qu'il ait été du sarrasin : celui de ces trois grains qui sera à meilleur marché dans une année & dans un pays, est donc celui qu'on doit donner aux poules sans avoir aucun regret de ce que les autres sont plus chers. La saison pourroit apporter dans l'appétit des poules des différences dont je ne suis pas encore instruit ; elles peuvent demander plus de nourriture dans certains temps que dans d'autres : ce que je fais, c'est que dans le mois de janvier & dans celui de février une poule commune qui a à discrétion devant elle du matin au soir du grain d'une de ces trois-espèces, n'en mange par jour qu'un quart de litron mesure de Paris. Je fais même la dose trop forte pour une poule commune, car il est presque toujours resté quelque chose des deux litrons mis à la

disposition d'un très-fort coq , de deux poules de Caux, de deux autres d'une grandeur moyenne entre celle des dernières & celle des communes, & de trois poules de grandeur ordinaire. J'ai cependant vû des poules de Caux manger chacune par jour leur tiers de litron , soit d'orge, soit de sarrafin , soit d'avoine.

Le froment nous paroîtroit devoir être le grain le plus exquis pour les poules ; leur voracité nous disposeroit à penser qu'elles en mangeroient bien plus que d'orge ou que d'avoine , comme nos paysans à qui on ne serviroit que du pain très-blanc , en mangeroient plus que du pain très-bis ou noir dont ils vivent. Les poules fournies de froment n'en mangent pourtant dans un jour qu'une mesure plus petite d'environ un quart que celle qu'elles mangent des autres grains dont nous venons de parler. Une poule n'a jamais mangé plus de $\frac{3}{16}$ d'un litron du plus beau froment : il est vrai que cette différence de volume est plus que compensée par la différence du poids ; les $\frac{3}{16}$ de froment pèsent plus que les $\frac{4}{16}$ d'avoine.

Ce n'est pas néanmoins une compensation de la nature de celle que nous venons de remarquer , qui est cause , ou au moins qui est toujours cause qu'une poule

se contente dans sa journée d'une plus petite mesure d'un certain grain que d'un autre grain : le seigle ne pèse pas plus que le froment , & pèse même un peu moins ; cependant la mesure de seigle qui satisfait la faim d'une poule du matin au soir est plus petite que la mesure de froment nécessaire pour produire le même effet , & elle est plus petite à un point dont j'ai été surpris , & qui est singulier , elle n'est que la moitié de l'autre. Les sept poules & le coq dont j'ai parlé ci-dessus , qui ensemble ont mangé dans leur journée un litron & demi de froment , n'ont mangé dans leur journée que les trois quarts d'un litron de seigle ; la consommation moyenne de seigle faite par chacune de ces poules n'a donc été que de $\frac{3}{4}$ de litron , pendant que celle de froment a été de $\frac{6}{4}$.

La mesure du bled de Turquie qu'une poule a mangée chez moi par jour est bien plus grande que celle qu'elle a mangée de seigle , quoiqu'un peu plus petite que celle de froment. Les plus grandes mangeuses ont été suffisamment rassasiées dans la première journée par $\frac{1}{8}$ de litron , mais elles y ont pris plus de goût dans la suite , & alors le coq & les sept poules citées déjà plus d'une fois , que

126 2^e Mém. *Des nourritures*

je regarde ensemble comme un peu au dessus des mangeuses médiocres , ont consommé par jour un litron & $\frac{1}{4}$ de ce grain ; $\frac{1}{4}$ de litron de bled de Turquie leur ont donc tenu lieu de $\frac{6}{4}$ de litron de froment , & n'ont été pour elles équivalens qu'à $\frac{3}{4}$ de litron de seigle.

Nous évaluons un peu trop haut la consommation de chaque grain que fait par jour une poule commune , en la prenant sur celle qui a été faite par le coq & les sept poules , parmi lesquelles il y en avoit de la plus grande taille ; mais on aime mieux s'être trompé par excès que par défaut dans ces évaluations qui regardent les dépenses qui doivent être souvent répétées ; ce qu'il en coûte de moins que ce que l'on vouloit bien dépenser , devient un bénéfice. On peut donc compter qu'une poule commune qui aura pendant toute la journée du grain à discrétion , ne coûtera chaque jour pour être nourrie ,

En Orge , en Bled noir & en Avoine , que
 $\frac{1}{4}$ de litron , ou $\frac{8}{32}$ de litron.

En Froment. $\frac{6}{32}$.

En Bled de Turquie. . . . $\frac{5}{32}$.

En Seigle. $\frac{3}{32}$.

La remarque faite ci-dessus sur le rap-

port de la pesanteur spécifique du froment à celle du seigle, nous avoit déjà prouvé que si une poule mange une plus grande mesure d'un grain que d'un autre, ce n'est pas parce qu'il est plus léger : c'est ce qui est encore confirmé par les petites tables suivantes, où se trouvent exprimés les rapports des pesanteurs spécifiques des différens grains dont on nourrit les poules. La première table donne le poids d'un litron de chacun de ces six grains, tel qu'il fut trouvé lorsqu'on me les apporta de chez le Grenetier.

La quantité de chacun de ces grains qui avoit été pesée, fut mise dans un sac de papier ; on le laissa ensuite dans une chambre basse très-humide pendant près de deux mois, au bout desquels elle fut repesée. La mesure de quelques-uns qui avoit été rase dans la première pesée, étoit devenue comble dans la seconde. La deuxième table donne le poids qu'avoit alors le litron de chaque grain.

Enfin ces mêmes grains furent pesés une troisième fois après être restés pendant près de trois mois dans une étuve, où une chaleur propre à faire couver des œufs avoit régné assez constamment : alors la quantité de chaque grain pesée

F iiij

& repesée auparavant, ne fut plus suffisante pour remplir le litron : celle de quelques-uns y laissa un vuide de quatre lignes & demie de hauteur. La troisième table apprend le poids qu'avoient alors chacune de ces quantités des différens grains.

Une de ces trois Tables seroit plus que suffisante pour l'usage que nous en voulons faire actuellement, mais ensemble elles montrent combien de précautions il faudroit prendre si on vouloit savoir avec une précision qui auroit ses utilités, la pesanteur spécifique de chaque grain.

Première pesée des six grains dans l'état où ils étoient lorsqu'on les apporta de chez le Grenetier. On trouva le poids du litron de

	onces.	gros.	grains.
Froment.	19.	1.	52.
Seigle.	18.	4.	12.
Bled de Turquie. . .	17.	5.	48.
Sarrafin.	16.	7.	12.
Orge.	14.	0.	48.
Avoine.	10.	3.	12.

Seconde pesée des mêmes grains tenus dans un lieu humide pendant près de deux mois.

	onces.	gros.	grains.
Froment.	19.	3.	48.
Seigle.	19.	3.	36.

propres aux poulets. 129

	onces.	gros.	grains.
Bled de Turquie.	17.	6.	12.
Sarrafin.	17.	0.	48.
Orge.	13.	7.	12.
Avoine.	10.	3.	12.

Troisième pesée des mêmes grains après être restés pendant trois mois dans une étuve.

	onces.	gros.	grains.
Froment.	18.	1.	54.
Seigle.	18.	1.	18.
Bled de Turquie.	16.	3.	18.
Sarrafin.	15.	7.	36.
Orge.	12.	6.	6.
Avoine.	9.	5.	12.

Il est bien prouvé par ces dernières tables que le sarrafin ou bled noir est plus pesant que l'orge & que l'avoine, cependant une poule ne se trouve assez nourrie dans sa journée que par une mesure de ce premier grain égale à celle qu'elle mangeroit d'un des autres. Seroit-ce leur goût qui les engageroit à manger plus d'un grain que d'un autre ! La gourmandise qui ne nous permet pas de nous en tenir à une quantité de mets exquis égale à celle dont nous nous contentons lorsqu'on ne nous sert que des mets ordinaires, seroit-elle aussi un vice des poules ! Si elles mangent une quantité de fro-

F v

ment double de celle qu'elles mangent de seigle , est-ce que le froment flatte plus leur goût ! Pour savoir si c'en étoit la raison , j'ai fait mettre une cloison à la boîte dans laquelle on donnoit journellement la nourriture aux poules d'une loge , la boîte a été divisée en deux cases égales par cette cloison : on a mis une mesure de froment dans une des cases , & une mesure de seigle dans l'autre. Trois poules & un coq à qui ces deux plats , pour ainsi dire , ont été servis à la fois , n'ont pas marqué plus de prédilection pour l'un que pour l'autre ; après leur premier repas du matin , il est resté à peu près autant de seigle que de froment : elles ont achevé dans la journée de manger ce qu'elles en avoient laissé , & ont vuider entièrement la case du seigle & celle du froment à peu près en même temps : elles ne m'ont rien fait voir qui prouvât qu'elles aimoient moins que l'autre le grain dont une plus petite quantité est capable de les rassasier.

L'expérience précédente est de celles qui peuvent être aisément répétées , & demandoit à l'être : il n'est pas indifférent de connoître les grains pour lesquels les poules ont le plus de goût , toutes choses d'ailleurs égales, ce sont ceux qu'on

leur devoit donner par préférence. J'ai donc cru devoir tâter le goût des poules pour les différens grains, & je l'ai fait non seulement en leur en offrant, comme ci-dessus, de mis en différentes cases, mais encore en remplissant une même boîte de deux grains d'espèces différentes mêlés ensemble; une mesure de froment, par exemple, a été mêlée avec une mesure d'avoine. Une poule & un coq à qui ce mélange a été abandonné, ont montré un peu plus de goût pour le froment que pour l'avoine: le soir il restoit dans la boîte une portion de l'avoine, qui à la vérité n'en étoit pas le quart ou la sixième partie, parmi laquelle il ne se trouvoit aucun grain de froment; la poule & le coq avoient mangé plus volontiers le froment que l'avoine. Mais une autre expérience ne m'a pas permis de décider que ce goût fût général aux poules, peut-être même n'avoit-il été pour celles dont il s'agit, que leur goût du jour. On donna ce même jour à une poule renfermée seule sous une cage une mesure de froment & une d'avoine; l'une fut mise dans une case, & l'autre dans une autre case de la même boîte: la poule mangea dans sa journée la mesure d'avoine en entier, & laissa près de la moitié de celle

E vj

de froment. Une mesure de seigle lui fut redonnée la journée suivante, elle aima mieux la manger que ce qui lui étoit resté de son froment de la journée précédente.

Une mesure de froment & une mesure d'avoine mêlées ensemble ont été données à cette même poule ; elle a pris avec le bec des grains d'avoine & des grains de froment, mais plus de grains d'avoine : à mesure qu'elle a becqueté, le froment a paru dominer dans le mélange ; enfin toute l'avoine en a été ôtée, & il est resté du froment sans grains d'avoine ; ce reste étoit à peu près la sixième partie de la mesure donnée.

Une autre expérience m'a encore fait voir que toutes les poules n'ont pas le même goût de préférence. A une poule & à un coq tenus seuls dans une même loge, je fis servir à la fois trois mets différens, dont chacun étoit mis séparément dans une case de la même boîte, du bled noir, de l'avoine & du bled de Turquie. Le coq s'approcha d'abord du bled de Turquie, & après avoir jetté quelques regards dessus, le dédaigna. Il ne fit pas de même du bled noir & de l'avoine, il commença par becqueter le farrafin, & vint ensuite à l'avoine ; il continua ainsi à prendre alternativement pendant plusieurs secondes

de suite des grains d'avoine & ensuite des grains de sarrasin : la poule au contraire, dès qu'elle eût vû le bled de Turquie, donna dessus sans songer à l'abandonner. Je fis retourner les cases pour inviter la poule à manger du bled noir ou de l'avoine, en les mettant plus à sa portée que le bled de Turquie, & pour voir si le goût du coq ne le détermineroit pas pour ce dernier grain qui se trouveroit presque sous son bec ; le coq ne voulut pas y toucher, & se rapprocha des deux grains pour lesquels il avoit déjà montré plus de goût, & la poule en revint au bled de Turquie qu'elle se remit à manger avec avidité.

Le lendemain la même poule & le même coq furent servis des mêmes grains, ni l'une ni l'autre ne parurent se soucier du bled de Turquie ; la poule se fixa au sarrasin, le coq parut aussi l'aimer mieux que l'avoine dont il alloit tâter de temps en temps, & qu'il quittoit sur le champ. Tout le bled noir fut bien-tôt mangé, & une grande partie de l'avoine ; le reste de celle-ci & le bled de Turquie furent becquetés dans la même journée.

Par rapport au bled de Turquie, je ne dois pas oublier une remarque qui fait connoître celui qui doit être acheté par

préférence : les grains du plus commun sont jaunes , & il y en a dont les grains sont rouges ou rougeâtres , ou d'un brun un peu rouge. Les poules ne m'ont point laissé dans l'incertitude par rapport à celui des deux qu'elles aiment le mieux : quand on leur donne du bled de Turquie où il y a des grains de ces deux couleurs , elles ne se déterminent à prendre les grains rougeâtres qu'après avoir mangé les grains jaunes.

Les six sortes de grains qu'on est le plus en usage de donner aux poules , & dont nous avons parlé jusqu'ici , ont été présentées à la fois & à mesure égale dans une boîte à six cases , dont chacune n'avoit qu'une sorte de grain , à un coq & à une poule : la quantité étoit telle qu'elle a suffi pour les nourrir pendant plus de deux jours. Le bled noir fut tout mangé dans le premier jour , à la fin de la seconde matinée il ne resta plus d'orge , le bled de Turquie & le froment furent entièrement consommés & à peu près en même temps dans le second après-midi , un peu de seigle & d'avoine furent laissés pour le troisième jour.

Inutilement rapporterois-je ici un plus grand nombre d'expériences du genre des précédentes ; je les ai retournées de bien

des façons , & répétées bien des fois ; ce qu'elles m'ont appris , c'est qu'il n'est pas aussi aisé qu'on l'auroit pû croire de décider quels sont les grains que les poules aiment le mieux : il m'a paru qu'il y en avoit qui mangeoient plus volontiers le grain qu'elles étoient accoûtumées de manger , que le nouveau grain qu'on leur offroit ; il m'a paru au contraire que l'appétit de quelques autres étoit réveillé par une nouvelle espèce de grain ; on trouve parmi elles des exemples de ces bizarreries si communes parmi les hommes. Il est certain au moins que ce n'est précisément ni parce qu'un grain est plus léger qu'un autre , ni parce qu'il est plus à leur goût , qu'elles en mangent en plus grande quantité : il y a apparence que celui dont une plus petite quantité leur suffit , est celui qui leur fournit plus de cet extrait lacteux qui doit se mêler avec le sang , & servir à réparer les pertes continuelles qui se font chez elles comme dans toute machine animale. D'autres expériences que nous ne devons pas omettre , nous fourniront des preuves que les alimens les plus faciles à digérer sont ceux qu'elles prennent en plus grand volume : il m'a pourtant paru prouvé que le seigle est des six grains dont il s'est agi , celui dont elles se

136 2^e Mém. *Des nourritures*

dégoûtent le plus aisément , & que c'est celui qu'elles aiment le moins.

On ne donne pas toujours les différens grains à la volaille sous leur forme sèche , ordinairement on fait cuire celui avec lequel on veut l'engraisser ; on le fait bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'il s'y soit assez ramolli pour se laisser écraser sous le doigt ; l'eau le fait renfler & à un tel point que la farine en se dilatant oblige l'écorce qui la renfermoit à s'ouvrir , à se fendre : faire bouillir le grain jusqu'à ce point , est ce qu'on appelle le faire crever. Quoiqu'on regarde le grain crevé comme plus propre à engraisser la volaille que le grain sec , j'ignore si ce sentiment a été établi sur des expériences de comparaison , faites avec assez de soin : elles mériteroient de l'être , & je me promets bien de les faire dans la suite , mais elles n'entrent pas dans mon objet actuel ; ce qui le regarde , c'est de savoir s'il en coûte plus pour nourrir la volaille avec le grain crevé qu'avec celui qu'on n'a pas fait bouillir , si une poule mange une plus grande ou une moindre quantité du même grain crevé , que quand il ne l'est pas : pour m'en instruire , j'ai fait crever quatre litrons de chacune des six sortes de grain dont il s'est agi jusqu'ici.

La Table suivante donne les résultats de l'augmentation de volume qui a été produite dans chaque grain, par l'ébullition qui a fait fendre leur écorce & qui les a ramollis de manière qu'ils se laissoient écraser sous le doigt.

Grain sec.	Grain crevé.
4 litrons d'Avoine, après avoir été crevés, ont rempli	7 litrons.
4 litrons d'Orge, après avoir été crevés, ont rempli près de . . .	10 litrons.
4 litrons de Bled noir, après avoir été crevés, ont rempli près de . . .	14 litrons.
4 litrons de Bled de Turquie, après avoir été crevés, ont rempli plus de	13 litrons.
4 litr. ^s de Froment, après avoir été crevés, ont rempli un peu plus de	10 litrons.
4 litrons de Seigle, après avoir été crevés, ont rempli près de . . .	15 litrons.

Quoique le riz ne soit pas assez commun en France pour qu'on se soit avisé de le donner à la volaille, j'ai pourtant cru devoir m'assurer de combien on augmente son volume en le faisant crever :

- je savois qu'il acquéroit bien autrement de volume par la cuisson que nos grains ordinaires, les quatre litrons de riz crud m'en ont donné vingt-quatre de riz crevé.

On juge sans doute que j'ai dû tâter le goût des poules par rapport aux diffé-

rens grains bouillis , comme je l'avois fait par rapport aux grains crus , que j'ai dû tâcher de reconnoître par des expériences semblables à celles qui ont été rapportées ci-dessus , si la cuisson leur rendroit chaque espèce de grain plus ou moins appétissante , & quels seroient entre les grains cuits de différentes espèces , ceux qu'elles aimeroient le mieux. Les expériences ont été variées & répétées au delà de ce qu'elles demandoient à l'être ; des poules ont été servies à deux, trois , quatre , cinq & six plats : tantôt toutes les cases de la boîte qui tenoit lieu d'auge , ont été remplies de grain crevé , mais chacune d'un grain d'espèce différente de celui des autres ; tantôt chaque espèce de grain occupoit deux cases , il n'y en avoit que de bouilli dans l'une & que de crud dans l'autre. Tout ce que j'ai pu conclurre de ces essais tant répétés , c'est que le nombre des poules qui préfèrent un grain bouilli au grain crud , est le plus grand , mais qu'il y en a beaucoup qui dans certains jours mangent plus volontiers le grain crud. Je n'ai encore pu rien trouver de constant dans leur goût de préférence pour une espèce de grain crevé ; celles qui un jour ont mieux aimé le froment cuit , ont mieux

aimé un autre jour le sarrafin , ou le bled de Turquie , ou l'avoine , ou l'orge , & quelquefois le seigle : il m'a pourtant paru que cuit comme crud , le seigle est celui qui leur plaît le moins. Ces expériences servent au moins à nous mettre à l'aise sur le choix du grain dont elles doivent être nourries ; elles laissent la liberté de prendre celui qui est à meilleur marché.

Mais d'autres expériences du même genre étoient nécessaires pour nous apprendre s'il y a de l'épargne à nourrir les poules avec du grain crevé , ou s'il n'y a rien à gagner à lui donner cette préparation , si même il n'y auroit pas à perdre. Dès qu'on savoit la quantité d'un grain sec qu'une poule pouvoit consommer dans une journée , tout se réduisoit à voir si après le renflement opéré par l'ébullition dans une pareille quantité de ce grain , la poule la mangeroit ou ne la mangeroit pas dans une journée : voici les résultats que m'ont donnés des expériences répétées.

Malgré le renflement considérable que l'ébullition opère dans le seigle , loin que la consommation en fût diminuée , en le donnant crevé aux poules , elle en seroit un peu augmentée. Les sept poules

& le coq qui dans leur journée n'ont mangé que $\frac{3}{4}$ de litron de seigle sec , ont mangé trois litrons de seigle crevé : or consommer trois litrons de seigle crevé , c'est consommer $\frac{4}{7}$ de litron de seigle non crevé , quantité plus grande que $\frac{3}{4}$ de litron , de $\frac{1}{10}$; ainsi il en coûteroit $\frac{1}{10}$ de plus à nourrir des poules de seigle crevé , qu'à les nourrir de seigle non crevé.

Les poules qui dans deux jours eussent mangé quatre litrons d'avoine ordinaire , ont mangé aussi dans deux jours cette même quantité d'avoine , quoique l'ébullition qui l'avoit fait crever , lui eût fait prendre un volume capable de remplir sept litrons : il en coûte donc autant pour rassasier des poules d'avoine crevée , que pour les rassasier d'avoine non crevée.

Le bled noir se renfle en crevant une fois plus que l'avoine , les quatre litrons de ce grain qui ont souffert une assez longue ébullition , en deviennent quatorze ; cependant il n'y a encore rien ou très-peu à gagner en le faisant crever : les poules viennent à bout de manger les quatorze litrons de ce bled renflé à peu près dans le tems où elles mangent les quatre litrons de ce bled tel que la Nature nous le donne.

Mais il y auroit de l'épargne à nourrir plutôt des poules de bled de Turquie

crevé, que de bled de Turquie en son état naturel ; celles qui eussent mangé dans leur journée un litron & $\frac{1}{4}$ de ce dernier, n'ont mangé que trois litrons par jour du même bled crevé, qui n'équivalent pas un litron de celui qui n'a pas été renflé par la cuisson : ce n'a même été que pendant deux jours qu'elles en ont mangé trois litrons par jour : dans chacun des deux jours suivans elles ont eu assez de deux litrons de ce grain crevé, soit que la nourriture prise dans les deux premiers jours les eût mises en état de n'avoir pas besoin d'en prendre une aussi grande quantité dans les suivans, soit que leur goût pour ce grain préparé n'eût pas été le même. Il y auroit cependant plus de $\frac{1}{3}$ à gagner quand elles mangeroient par jour trois litrons de bled de Turquie crevé, & le profit seroit bien plus considérable, si elles continuoient de se contenter chaque jour de deux litrons, qui ne seroient pas équivalans à $\frac{2}{3}$ de litron de bled de Turquie sec : on gagneroit $\frac{1}{3}$ & $\frac{1}{3}$ sur la quantité qu'il leur faut de celui-ci par jour, ou $\frac{8}{15}$, c'est-à-dire que l'épargne seroit de plus de moitié.

Il y a encore beaucoup à gagner en donnant aux poules de l'orge crevé par

préférence à l'orge ordinaire. Des poules qui dans leur journée auroient mangé deux litrons de celui-ci, n'ont mangé que trois litrons d'orge crevé : or dix litrons d'orge crevé étant venus de quatre litrons d'orge non crevé, trois litrons d'orge crevé ne tiennent lieu que de $\frac{6}{7}$ de litron d'orge non crevé ; la dépense en orge non crevé est donc à la dépense en orge crevé comme $\frac{10}{7}$ à $\frac{6}{7}$, comme 10 à 6, comme 5 à 3 ; ainsi en donnant de l'orge crevé au lieu de l'orge non crevé, on épargne $\frac{2}{3}$ de la quantité de ce grain.

La table ci-dessus nous montre que le renflement du froment crevé est à peu près le même que celui de l'orge crevé, mais mes poules m'ont appris qu'il n'y a pas autant d'épargne à faire crever le froment, qu'à faire crever l'orge ; cette épargne ne va qu'à $\frac{1}{2}$, qu'à une moitié de l'autre : les mêmes qui ont mangé dans leur journée trois litrons d'orge crevé, ont aussi mangé trois litrons de froment crevé. Ces trois derniers litrons ne tiennent pas lieu d'une aussi grande quantité de ce dernier grain sec, que les trois litrons d'orge crevé tiennent lieu d'orge sec, puisque les poules dont il s'agit ne pouvoient manger dans leur journée qu'un litron & demi de

froment , au lieu qu'elles en mangeoient deux d'orge ; le litron de froment crevé n'est encore équivalent qu'à $\frac{2}{7}$ de grain sec , & les trois litrons du premier grain ne tiennent lieu que de $\frac{6}{7}$ de l'autre. Pendant que les poules n'ont mangé en froment crevé que la valeur de $\frac{6}{7}$ de froment sec , elles eussent mangé 1 litron & $\frac{1}{2}$ ou $\frac{11}{10}$ de litron de froment en ce dernier état ; ainsi le rapport de ce qu'elles mangent de froment sous sa forme sèche est à ce qu'elles en mangent sous sa forme molle , comme $\frac{11}{10}$ à $\frac{6}{7}$ ou à $\frac{12}{10}$, comme 15 à 10 , comme 5 à 4 ; il y a donc $\frac{1}{5}$ à gagner en donnant aux poules du froment crevé.

Au moyen des expériences que nous venons de rapporter , on est en état de juger dans chaque pays quelle est la nourriture que l'œconomie veut qu'on y donne à la volaille. Ces expériences apprennent que si on la fait vivre de froment , d'orge , de bled de Turquie , il y a beaucoup à gagner en ne les leur offrant qu'après les avoir bien fait crever , car la dépense du feu nécessaire pour faire bouillir ces grains assez long - temps pour les ramollir & les renfler , est petite en comparaison de ce qu'on épargne sur la quantité du grain : en toute maison où l'on

tient journellement un pot au feu , les traits de la cuisson sont presque faits , une frès-petite addition de bois suffira pour faire bouillir l'eau du chaudron dans lequel est le grain qu'on veut faire crever. Mais ces mêmes expériences nous ont fait voir qu'il n'y a pas d'épargne à faire crever de l'avoine & du sarrazin , & qu'il y auroit une augmentation de dépense, mais peu considérable à la vérité , à nourrir la volaille de seigle crevé.

Enfin on est en état de décider dans les différens lieux si la dépense de nourrir la volaille en mettant à sa disposition autant de grain qu'elle est capable d'en consommer , n'excède point le produit qu'on en peut espérer , si les poules qu'on tient dans des cages ou dans d'autres endroits qui ne fournissent point ou peu de supplément à la nourriture qu'on leur donne , peuvent payer en œufs ce qu'il en coûte pour les faire vivre. Pourquoi ne seroit-on pas curieux de savoir ce que coûte par an une poule dans la position la plus défavorable , une poule nourrie avec une abondance même superflue d'une sorte de grain ? Supposons que ce grain soit de l'orge ; nous avons vû que si on lui en donne par jour $\frac{1}{4}$ de litron , elle en aura de reste ; elle mangera donc dans son année

année 365 quarts de litron, ou 91 litrons $\frac{1}{4}$, qui étant divisés par 16, sont réduits en boisseaux, mesure de Paris : le quotient de cette division est 5 boisseaux 11 litrons $\frac{1}{4}$, qui sont une ample provision de nourriture pour une poule commune pendant une année entière. Mettons cette provision à six boisseaux pour avoir un nombre rond qui n'augmente pas beaucoup la dépense, & qui facilite le calcul ; ces six boisseaux font un demi-septier, mesure de Paris. Lorsqu'on achette dans cette ville le septier d'orge que 7 liv. 10 s. prix auquel je l'achetois l'année dernière, la poule dépense dans son année 3 l. 15 s. elle en remboursera avec profit, lorsque le nombre d'œufs qu'elle aura pondus dans cette année sera de plus de 75, car il n'y a point de saison où un œuf frais ne vaille à Paris au moins un sol, & il y en a où il vaut deux, trois & quatre fois davantage.

Si au lieu d'orge sec que nous avons donné à la poule, on ne le lui en offre que de crevé, il y aura $\frac{2}{3}$ à déduire de la dépense annuelle, qui sera réduite à 45 s.

La dépense que nous venons d'évaluer, est celle d'une poule non seulement privée de la liberté d'aller paître sur quelque gazon, mais même de celle d'aller gratter

un fumier : cette dernière liberté toute seule peut produire plus d'épargne qu'on ne s'y attendroit , une épargne de moitié ou environ. Vingt & une poules ou poullettes si grandes que quelques-unes de celles-ci pondoient, n'aimoient pas à s'écarter des couches de fumier qui les avoient fait naître , & où elles avoient été élevées ; elles se tenoient tous les jours aux environs ; il y avoit une affection mutuelle entr'elles. Mon jardinier qui les avoit soignées depuis leur naissance , & qui les traitoit en homme qui les aimoit , avoit reconnu par des expériences réitérées que trois litrons d'avoine ou trois litrons d'orge sec , qui reviennent au même , étoient plus qu'elles n'en pouvoient consommer dans une journée ; ils auroient suffi à vingt-quatre poules pareilles. Chaque poule n'auroit coûté par jour que $\frac{1}{8}$ de litron d'orge sec , c'est-à-dire , la moitié de l'orge que nous avons vû manger à notre poule en cage ; la dépense de celle-ci seroit donc diminuée de moitié si elle avoit la liberté de gratter dans un fumier , cette dépense ne seroit plus que de vingt-deux sols six deniers.

Si outre la liberté d'aller sur des fumiers , les poules ont des gazons où elles puissent paître du matin au soir , à quoi

elles sont naturellement portées, & à quoi elles se porteront par une espèce de nécessité si on leur ménage le grain, on pourra encore retrancher plus de la moitié de la somme que coûteroit une poule qui auroit du grain crevé presque à discrétion ; chaque poule alors seroit donc très-bien nourrie pendant toute son année pour onze sols trois deniers de grain.

Si l'on veut un exemple en grand qui prouve que la dernière réduction, loin d'être trop forte, est encore trop petite, la volaille de ma basse-cour peut le fournir. J'aime qu'elle soit bien nourrie ; elle a été composée pendant les mois de novembre & de décembre d'environ trois cents pièces qui n'étoient pas toutes du genre des poules, ni même de leur classe ; de ce nombre étoient des dindons, des paons, des faisans & des canards : si on en excepte les faisans, les derniers oiseaux consomment plus que des poules. La faim de tout ce petit peuple a été contentée chaque jour par un boisseau d'orge, qu'on ne lui donnoit qu'après l'avoir fait crever, & cela à deux fois, car les poules sont satisfaites si on leur fait faire deux bons repas par jour, si on leur a donné de quoi bien remplir deux fois leur jabot, à des heures assez éloignées les unes des autres.

G ij

Dans les intervalles elles s'amusoient à chercher des insectes, & à arracher des brins d'herbe. Il n'en est pas de même des jeunes poulets ; ils digèrent davantage proportionnellement, & sont presque toujours prêts à manger. La portion du matin un peu plus grande que l'autre, étoit servie à ma volaille à sept heures & demie ou huit heures, & la dernière à une heure après midi. A la vérité les poules trouvoient des supplémens dans les fumiers de la cour & des écuries, & de plus grands encore dans deux pièces de gazon qui ornoient une cour ; mais le gazon ne leur fournissoit pas autant d'herbe dans ces deux mois qu'il leur en fournit dans plusieurs autres mois de l'année. J'estime que si toute cette volaille n'eût été que poules ou poulets, & que leur nombre eût été de 365, elle eût très-bien vécu du même boisseau d'orge qui n'avoit servi à nourrir que 300 pièces, mais parmi lesquelles il y en avoit de bien autrement voraces que les poules : la dépense d'une de celles-ci dans toute son année n'eût donc été que d'un boisseau d'orge crud, ou de moins de huit sols, mettant le septier d'orge à sept livres dix sols ; mais ce grain est beaucoup plus cher à Paris proportionnellement aux autres que dans les campagnes.

Au lieu de grain on donne souvent du son à la volaille , & on le fait par vûe de ménage : ces écorces auxquelles très-peu de substance farineuse reste attaché , ne semblent pas aussi propres à fournir de la nourriture que le grain qui a toute sa farine. Y a-t-il donc autant à gagner qu'on paroît le croire , à substituer le son au grain ! les expériences que j'ai faites ne le prouvent pas. On le donne mis en pâte au moyen de l'eau avec laquelle on l'a mêlé ; quelques-uns le font cuire , mais son volume n'est pas augmenté par la cuisson d'une quantité qui mérite qu'on en tienne compte. Deux mesures de son sec & délayé ensuite avec de l'eau , n'ont tenu lieu aux pòulets à qui je les ai données , que d'une mesure d'orge cuit , & par conséquent que de $\frac{3}{4}$ d'une pareille mesure d'orge dans son état naturel ; ainsi deux septiers de son ne nourriroient pas des poules pendant plus de temps qu'elles seroient nourries par $\frac{1}{4}$ de septier d'orge. Pendant qu'on m'achetoit l'orge 7 l. 10 s. le septier , on m'achetoit le septier de ce son qu'on appelle des recoupes 2 l. 14 s. mes poules qui mangeoient pour 5 l. 8 s. de ce son , ne m'eussent donc mangé que pour quatre livres dix sols d'orge , qui d'ailleurs semble devoir

être pour elles une meilleure nourriture.

Quoique nous ayions mis au rabais la dépense annuelle de chaque poule, nourrie en ville d'orge crevé, de ce qu'elle trouve sur des fumiers, & de l'herbe qu'elle peut paître, nous l'avons pourtant mise au dessus de ce que coûtent à leurs maîtres les poules qui vivent en pleine liberté à la campagne dans des fermes & des métairies : là, ceux qui aiment le plus les leurs, se contentent de leur faire jeter le matin & l'après-midi quelques poignées de grain, plutôt, ce semble, pour avoir le plaisir de les rassembler, que pour les rassasier ; aussi celles qui ne se trouvent pas à ces distributions n'en passent pas moins bien la journée. Et y en a à qui la distribution n'est faite qu'une fois par jour pendant la plus grande partie de l'année ; on ne donne du grain deux fois dans la journée que pendant la rude saison seulement, lorsque l'herbe manque sur la terre rendue trop dure par le froid pour être grattée. Ce grain qu'on leur donne d'une main avare, est en grande partie de nulle valeur ; il consiste le plus souvent en des criblures, où est de celui qui s'est gâté, & pour lequel on ne trouveroit point de marchand. M. Jalabert, s'avant Professeur

de Genève, m'a appris qu'aux environs de cette ville on n'y nourrit presque la volaille que d'yvroye ; ce grain y a son prix proportionné à ceux des autres. Les poules en trouvent de meilleur aux environs des granges, & des autres endroits où l'on bat le bled, autour des écuries & dans tous les chemins par lesquels la paille a été portée & secouée. Lorsqu'elles ont à parcourir des lieux vastes, les fumiers & les gazons leur fournissent abondamment des nourritures de différens autres genres ; aussi ne voit-on point les poules mourir de faim, même chez les payfans qui ne leur donnent rien ou presque rien dans la plus grande partie du cours de l'année ; elles sont faites pour pouvoir vivre quand nous n'aurions aucun soin d'elles : le temps où elles dépendent, est celui où nous les voulons rendre plus grasses que leur santé ne demande qu'elles le soient.

D'ailleurs prodiguât-on les alimens aux poules, elles auroient toujours dans leurs œufs de quoi payer leur dépense ; mais en est-il de même des poulets qui ne peuvent payer celle qu'ils occasionnent que par leur propre chair ! Le calcul de ce qu'ils coûtent n'est pas aisé à faire ; leur première consommation jour-

nalieure est si petite qu'elle n'est guère calculable , elle augmente à mesure que le nombre de leurs jours croît. Le poulet nouvellement né a un jabot qui peut être rempli par un volume d'alimens aussi petit qu'un pois ; au bout de quelques semaines son jabot en peut contenir un volume plus gros qu'une cerise ; il est devenu en âge d'être mangé , lorsque la capacité de son jabot égale celle qui recevrait une pomme d'apis : le jabot d'une poule gredée de grain est plus gros qu'une pomme ordinaire. Ce sont ces variations dans la capacité du jabot, ou, ce qui est la même chose , dans la quantité d'alimens digérée chaque jour , qui rendent difficile l'estimation de ce que le poulet consomme jusqu'à ce qu'il soit en état de paroître sur nos tables : ces variations même peuvent cependant nous aider à voir avec moins de surprise qu'un poulet de trois à quatre mois ne soit vendu communément que deux sols ou six blancs , dans des campagnes éloignées de Paris de cent lieues , dans les années même où le grain n'y est pas à plus bas prix que dans les campagnes voisines de cette grande ville. Il a été prouvé qu'on pouvoit faire vivre une poule pour moins de huit sols , pendant une année entière , & par consé-

quent pour deux sols ou environ pendant trois mois : en supposant le poulet nourri des mêmes alimens que la poule , si nous savions le rapport de la consommation qu'il en fait jusqu'à ce qu'il ait trois mois, à la consommation faite pendant ce même temps par une poule , nous apprécierions assez exactement ce qu'il a coûté à nourrir; nous devons juger au moins que cette consommation n'est qu'une assez petite partie de l'autre , que le poulet ne coûte à élever qu'une petite partie de deux sols. Il faut bien que cela soit ainsi , puisque les expériences répétées pendant une longue suite d'années , n'ont point fait connoître aux gens de la campagne qu'ils fussent lésés en donnant leurs poulets à si bas prix , puisqu'elles ne leur ont point montré qu'ils auroient plus de profit à vendre les œufs , qu'à en faire éclore des poulets. Le vrai est que ces poulets vivent à la campagne comme les poules qui les mènent , & que ce n'est que pendant quelques semaines qu'on leur distribue à plusieurs heures du jour du millet , qui n'est pas plus cher , & qui l'est souvent moins que le froment ; dans la suite on ne leur donne de ce grain ou de quelqu'autre , que deux ou trois fois par jour au plus pour les régaler.

Ces remarques suffisent pour faire voir

G v

que les frais auxquels engage l'ancienne façon d'élever les poulets, sont très-petits, mais elles n'empêcheront pas d'appréhender que ceux qu'on tient dans des poussinières & dans des sévroirs, ne coûtent beaucoup plus à nourrir. Dans les belles saisons, dans toutes celles où l'on élève des poulets à la campagne, on sera maître de ne pas tenir long-temps dans ces longues boîtes ceux qui sont éclos dans des fours, on sera maître de les mettre dans des cages sur du gazon, de les élever précisément comme on élève ceux qui sont nés sous des poules.

Ce ne seront que les poulets qu'on voudra élever dans des saisons où on n'en élève point à la campagne, qu'on ne laissera pas sortir des poussinières, des sévroirs & des étuves, jusqu'à ce qu'ils soient devenus gros & forts. La rareté dont ils sont dans ces saisons, les mettra toujours à un prix qui compensera plus que l'excédent de ce qu'ils auront coûté à nourrir sur ce que coûtent les autres, cet excédent allât-il loin ; il est cependant très-médiocre, les essais que j'ai faits pour pouvoir l'apprécier, m'en ont convaincu, quoiqu'ils n'aient pas été poussés aussi loin qu'on le pourroit souhaiter, & que je l'eusse souhaité moi-même.

Si l'on multiplioit les poulets & les

poules à un point tel que l'enceinte du lieu où on les tiendrait , ne fût pas proportionnée à leur nombre, le terrain alors sur lequel ils pourroient se répandre, seroit toujours nud dans les endroits où il devoit être couvert d'herbe ; les pointes vertes qui tendroient à sortir de terre, seroient coupées par quelque bec dès qu'elles commenceroient à se montrer ; les grains qui tomberoient à terre lorsqu'on remue de la paille , seroient aussitôt ramassés que tombés ; les fumiers seroient presque totalement dépeuplés d'insectes , la disette même de vers de terre pourroit arriver : toute cette volaille n'auroit donc presque pour vivre que le grain qu'on lui donneroit, dont la quantité deviendrait par-là un objet plus digne d'attention. Les oyes & leurs oisons, les canards & leurs cannetons savent aller chercher de la nourriture hors de la maison de leur maître ; ils savent aller chercher à vivre au loin. Les dindonneaux si délicats dans leur premier âge , & qui alors ont été nourris avec des alimens choisis, parvenus à une certaine grandeur, ne craignent plus les injures de l'air , & s'accoutument de toutes sortes d'alimens : plus le nombre de ces dindonneaux est grand , & moins il en coûte pour les faire vivre ,

parce qu'on n'a toujours qu'à payer la nourriture d'un enfant chargé de les conduire dans les champs, de les garder & de les ramener le soir. Il seroit à désirer qu'on fût faire mener de même à la campagne des troupeaux de poulets, je dis de poulets, parce qu'il pourroit y avoir de l'inconvénient à leur joindre les poules qui pondent ; alors on auroit beau multiplier le nombre des poulets, la dépense de les nourrir n'en seroit pas augmentée. Il seroit peut-être difficile de donner à ceux qui ont été élevés à la manière ordinaire une docilité pareille à celle des dindons, une docilité assez grande pour se laisser conduire par troupeaux à la campagne ; néanmoins le récit de divers voyageurs ne nous dispose pas seulement à croire cette pratique possible, il veut que nous croyions qu'elle est déjà en usage dans divers pays : on nous assure, par exemple, que les habitans d'une des isles du Cap-verd conduisent le matin leur volaille, leurs poules & leurs poulets à la montagne, & qu'ils les en ramènent le soir à leur maison.

Mais ce qui pourroit être difficile à exécuter pour des poulets nés sous les poules & élevés à la manière ordinaire, ne le seroit pas autant pour des poulets nés dans

les fours, & élevés sans avoir eu de commerce avec aucune poule : comme on peut nourrir ensemble un plus grand nombre de ces derniers, plusieurs centaines, plusieurs milliers même, ils prennent plus, pour ainsi dire, l'esprit de société, leur goût les porte davantage à vivre en grande compagnie. D'ailleurs ayant toujours été soignés par un homme ou par une femme qui leur a tenu lieu de mère nourrice, ils sont extrêmement privés : j'en ai eu qui se rendoient à la voix de mon jardinier, en quelqu'endroit qu'ils fussent, qui se laissoient prendre par lui toutes les fois qu'il le vouloit ; il n'avoit qu'à le vouloir pour les déterminer à suivre ses pas dans les cours ; il n'eût tenu assurément qu'à lui de les conduire très-loin dans la campagne ; ils l'incommodoient souvent par leur trop grande envie d'être avec lui, ils s'obstinoient à se mettre entre ses jambes, à un point qui lui faisoit craindre de les écraser lorsqu'il marchoit.

Mais sans faire sortir la volaille de la basse-cour, nous pouvons la nourrir d'un des alimens que les campagnes lui fournissent en plus grande abondance, & pour lequel elles laissent tous les autres, sans qu'il nous en coûte rien de plus que la peine d'en faire la récolte. Une poule se

158 2^e Mém. *Des nourritures*

trouve très-contente quand après avoir gratté elle parvient à arracher de terre un long ver ; souvent néanmoins il lui arrive de le voir enlever sa proie du bec par ses compagnes qui l'y ont aperçue pendante , & qui en sont très-avides : on ne sauroit aussi donner aux poulets aucun mets qui soit plus à leur goût. Mais la proposition de nourrir en grande partie de vers de terre une nombreuse volaille , paroîtra tenir de la chimère : où trouver une quantité de vers de terre équivalente à des boisseaux & à des septiers de grain ? & comment parvenir à tirer de terre cette quantité de vers ! On ne fait pas assez combien la terre est peuplée de ces insectes , & combien elle a dû l'être ; ils sont le fonds de nourriture assigné à un nombre prodigieux d'espèces d'oiseaux , & ils sont presque le seul qui soutienne leur vie pendant l'hiver : tant qu'il dure , les corbeaux , les corneilles , les pies , les geais , les bécasses , les pluviers , les vanneaux , les merles , les grives , les alouettes & tant d'autres dont l'énumération seroit trop longue , & dans laquelle les perdrix & les faisans peuvent entrer pour quelque chose , tant que l'hiver dure , dis-je , ces oiseaux tirent des vers de terre la plus grande partie de leur subsistance. Quand on est conduit ,

comme je l'ai été , par l'étude de l'histoire des insectes à étudier celle de ces vers , on ne peut assez s'étonner de l'immensité du nombre de ceux qui sont cachés sous la terre. Dans les années les plus heureuses, les hommes avec tous leurs travaux ne parviennent peut-être pas à faire élever dans les champs labourés & ensemencés , des épis qui contiennent une quantité de grains dont le poids égale celui des vers cachés dans la terre de ces mêmes champs : dans chaque champ il y a probablement plus de vers que d'épis, & tel ver est plus pesant que ne le sont ensemble tous les grains bien nourris de l'épi qui en est le mieux fourni. Les terrains les plus peuplés de vers & de gros vers , ne sont pourtant pas les champs de bled ; les terrains frais & humides en ont bien une autre quantité , les prairies en sont bien autrement remplies. Ils se multiplient beaucoup trop dans les jardins de toute espèce au gré de nos jardiniers ; quoiqu'ils y préférèrent la terre rendue légère par le labour , & fraîche par les plantes qui croissent dessus , ils sont obligés par leur nombre de se répandre dans des allées dont la terre est compacte & nue. On prendra quelque idée de la prodigieuse quantité de ces vers , si l'on examine

Le matin ces allées après des nuits pluvieuses ou humides ; on remarquera que leur surface est criblée de trous dont chacun a un petit monticule de terre fine tournée en spirale , ou un petit morceau de vermicelli de terre : chaque petit cylindre de terre contourné en spirale est fait des excréments que le ver est venu rendre pendant la nuit. La quantité de ces excréments est assez grande pour déplaire aux jardiniers qui ont pris soin de tirer leurs allées ; elle ôte à leur surface l'uni qu'ils lui avoient donné , ils la rendent raboteuse. Mais si on veut voir les vers mêmes , il ne faut qu'aller observer les allées dans les nuits où l'air n'est pas agité , une lumière à la main & tenue très-bas : la terre , sur-tout si elle est humide , offre de tous côtés des vers sortis en grande partie de leurs trous & très-alongés ; la présence de l'observateur les inquiète & les détermine à y rentrer très-prestement , elle occasionne de toutes parts des mouvemens.

On peut donc se convaincre qu'il n'y a aucune exagération à avancer que les provisions de grains de différentes espèces que les hommes se procurent par des travaux continus & pénibles , ne sont pas à beaucoup près aussi considérables que les

provisions de vers que l'Auteur de la nature a cachées sous terre pour les oiseaux : ceux pour qui elles sont destinées ne sont point chargés du soin de faire croître les insectes , & ils ont été pourvus de becs propres à les tirer des retraites souterraines où ils se tiennent. Ne pouvons-nous pas sans injustice entrer en quelque partage avec les oiseaux sauvages en faveur de nos oiseaux domestiques ? quelque grande que nous fassions la portion de ces derniers , les autres n'en souffriront pas. Mais comment, demandera-t-on, faire des récoltes de ces vers aussi considérables qu'une basse-cour exigeroit qu'on les fit ? Pour y parvenir, il n'y a qu'à le vouloir ; elles n'obligeront pas à employer des hommes aussi robustes que nos moissonneurs , des enfans pourront s'en occuper à la campagne : pour les y engager , ou plutôt pour engager leurs pères à les y faire travailler , il n'y aura qu'à rendre les vers de terre une marchandise de débit , qu'à y mettre un prix qui, quoiqu'au dessous de celui des grains les moins chers, servira à récompenser ceux qui n'auront pas passé leur temps dans une pure oisiveté.

Deux moyens de faire assez promptement une bonne chasse de vers sont

connus des pêcheurs , qui les mettent en usage dans les temps où ils ont à garnir d'appas les hameçons d'un grand nombre de lignes : ces deux moyens ne sont que deux manières équivalentes de déterminer les vers à sortir de leur trou ; quand ils en sont dehors en tout ou en grande partie , il est bien aisé de les prendre avec la main. Ces insectes ont , & savent apparemment avoir un ennemi très-formidable qui , comme eux , habite sous terre : la taupe n'y épargne pas ceux qu'elle trouve en son chemin ; elle a probablement pour motif dans les nouvelles routes qu'elle mine , de se procurer de quoi satisfaire sa faim. Les vers instruits que les mouvemens qui se font sous terre autour d'eux , peuvent leur être funestes , qu'ils annoncent les approches d'une taupe , se déterminent à abandonner leur trou. Il est bien prouvé qu'ils ont cette connoissance par les deux moyens dont se servent les pêcheurs pour la leur rendre fatale : l'un & l'autre exigent que deux hommes au moins soient occupés à cette chasse. Le premier moyen suppose un homme muni d'une de ces fourches de fer appelées tridents ; il fait pénétrer les trois dents en terre jusqu'à environ la moitié de leur longueur ou plus , c'est-à-dire , de quatre à cinq

pouces ; quand les dents ont pénétré assez avant à son gré , il continue de tenir à deux mains le manche de la fourche pour le faire incliner plusieurs fois de devant en arrière , & de derrière en devant ; il produit ainsi dans la terre des environs une commotion qui inquiète & effraie les vers ; ils quittent l'intérieur de leur trou pour se rendre sur l'herbe , où ils sont pris par le compagnon de celui qui les épouvante.

L'autre façon de faire sortir les vers de leur trou ne demande point un homme armé d'une fourche , elle demande seulement qu'il ait des sabots aux pieds , & qu'il piétine de son mieux la terre , laissant alternativement tomber chaque pied chargé de tout le poids du corps , plusieurs fois dans le même endroit ; ces coups donnés à la terre la secouent , la font trembler , & engagent , comme les mouvemens du trident , les vers à chercher à se sauver.

Dans un temps assez court , c'est-à-dire , en moins d'une demie - heure , j'ai vû des pêcheurs remplir de vers des pots ou des vases de bois qui contenoient plus de deux litrons , par l'un & l'autre des moyens dont nous venons de parler.

Un travail qui aura un tout autre objet,

produira beaucoup de vers , si on veut être attentif à ramasser ceux qu'il mettra à découvert : il n'y a point de quarré de jardin labouré dans un temps humide , qui n'en procure une bonne quantité , si le jardinier veut se donner la peine de prendre ceux qui paroîtront sur la terre que chaque coup de sa bêche aura enlevée ; mon jardinier m'en a quelquefois rempli de la sorte dans une matinée , par delà les deux tiers de leur hauteur ces petits pots de terre cuite où l'on met des fleurs , c'est-à-dire , de quoi remplir près de deux litrons.

L'exemple des corbeaux & des corneilles , & celui d'oiseaux plus petits de diverses espèces , enseignent un moyen de faire de plus grandes récoltes de ces vers ; ils suivent du matin au soir la charrue des laboureurs , qui en retournant les mottes leur offre des vers à choisir qu'ils n'ont qu'à prendre sans avoir la peine de fouiller bien avant dans une terre dure , comme ils y sont contraints dans d'autres temps. Les enfans des laboureurs n'ont qu'à faire ce que font les corbeaux , les corneilles , &c. pour ramasser dans leur journée une grande quantité de ces insectes.

Sans sortir de ses jardins , on peut faire de bonnes chasses de vers dans bien des

jours , ou plutôt dans bien des nuits de l'année , dans toutes celles qui sont un peu humides , ou qui n'ont pas été précédées d'une longue sécheresse. Nous avons déjà fait remarquer que la terre alors est couverte de ceux qui sont sortis de leur trou ; quoiqu'ils soient toujours prêts à y rentrer , & qu'ils y rentrent très-vîte dès qu'ils s'aperçoivent qu'on s'approche , on en surprendra un bon nombre , malgré la lumière qu'on est obligé d'avoir à la main , si l'on s'en approche à petit bruit & qu'on se soit exercé à cette chasse : ceux qui sont entièrement hors de leur trou , & ceux qui en sont dehors en grande partie , ceux qui pour multiplier leur espèce se sont joints deux à deux , & sont occupés à se féconder réciproquement , n'auront pas le temps de s'échapper avant que d'avoir été saisis.

La volaille seroit mal & très-inégalement nourrie, si on ne lui donnoit que la récolte de vers de chaque jour ; il y auroit des jours qui ne produiroient rien , & d'autres qui produiroient trop. Pendant les gelées & pendant les longues sécheresses , les vers savent s'enfoncer fort avant en terre ; ils se mettent ainsi à l'abri du trop grand froid & du trop grand chaud , & trouvent la terre humide qui leur con-

vient , mais en lieu d'où il seroit trop difficile de les tirer. Si l'on veut nourrir les poules , les poulets , &c. de vers , il faut donc en avoir en provision comme on a du grain , il faut en conserver en vie dans un lieu où on les puisse prendre sans aucune peine , & dans la quantité dont on aura besoin ; c'est à quoi il n'y aura aucune difficulté , il n'en coûtera pour cela presque ni dépense ni soins. On aura des tonneaux remplis de terre jusqu'au quart ou au tiers de leur hauteur , à mesure qu'une récolte de vers sera faite , on la jettera dans un de ces tonneaux , & ce sera dans ces mêmes tonneaux qu'on ira prendre journellement ceux qu'on voudra abandonner aux poules ; ils y seront aisés à trouver , parce qu'ils y vivront bien , quoique leur volume égale ou surpasse celui de la terre. Les pères qui occuperont leurs enfans à ramasser des vers , en pourront avoir chez eux des tonneaux remplis , & les vendront à la mesure , comme on vend le grain , à ceux dont les basse-cours en peuvent consommer beaucoup.

Je n'ai dit rien de trop quand j'ai avancé qu'on pouvoit les conserver en vie sans presque aucun soin , car je ne regarde pas comme un soin qui doive entrer en ligne

de compte, d'avoir attention que la terre des tonneaux ne devienne pas trop sèche, d'y faire verser dessus un peu d'eau de temps en temps. Mais je dois avertir que si les tonneaux à vers sont tenus en lieu où ils soient exposés à la pluie, il est nécessaire de leur donner à chacun un couvercle qui empêche l'eau de tomber dedans : si elle y entroit en assez grande quantité pour réduire la terre en boue & pour la furnager, les vers y seroient noyés; il leur est salutaire d'être tenus dans une terre humide, & mortel de l'être dans l'eau même.

Si on vouloit avoir dans sa basse-cour un endroit qui seroit bien fréquenté par la volaille, où elle aimeroit à se tenir, on y feroit construire un bassin du diamètre que comporteroit la dépense qu'on y voudroit faire; on lui donneroit au moins un pied de profondeur, il seroit revêtu de pierres comme les réservoirs d'eau; s'il étoit de plomb, il en seroit encore plus parfait par rapport à l'usage auquel il seroit destiné; son fond seroit couvert d'un lit de terre épais de deux ou trois pouces, qu'on tiendrait humide par des arrosemens; sur cette terre on jeteroit de temps en temps des vers qui ne tarderoient pas à pénétrer dedans : il faudroit

qu'on y en jetât beaucoup & souvent , si l'on vouloit parvenir à l'en bien peupler; la volaille ne cesseroit de gratter pour les déterrer. Ce bassin demanderoit à être construit de façon que l'eau pût s'en écouler , autrement les vers courroient risque d'être noyés par les grandes pluies. Le grillage qui laisseroit échapper l'eau surabondante , ne devoit pas être percé de trous plus grands que ceux des rapes à tabac , afin qu'ils ne permissent pas aux vers un peu gros de sortir.

Pour avoir laissé à découvert l'année dernière un tonneau qu'on avoit rempli en grande partie de vers de terre pris dans mon jardin , ils y périrent tous , ils furent noyés , & cela dans une saison où il étoit difficile d'en renouveler la provision : n'en ayant pas assez d'autres dont je pûsse disposer , je me bornai à en donner pour toute nourriture à une seule poule , & je me contentai de l'en nourrir pendant quinze jours de suite , parce que je voulois m'en conserver pour régaler mes poulets; elle me parut fort contente de la manière dont elle avoit été traitée pendant ces quinze jours. Jamais poule ne s'étoit trouvée journellement à de si grands festins , elle s'engraissa; loin que son appétit pour ces vers , dont elle étoit fournie à souhait ,

à souhait , ait été en diminuant , il a toujours augmenté ; elle eut assez le premier jour d'un demi-litron de vers , dans la suite elle vint à manger son litron par jour , & ensuite son litron & demi.

Quelque prouvé qu'il me paroisse qu'on peut faire un usage très-avantageux de ces vers pour élever la volaille , j'ai eu occasion trop de fois de voir que des nouveautés utiles courent risque d'être négligées pendant long temps , & même toujours , pour oser espérer que les vers soient bien-tôt substitués , comme cela le devroit être , au moins à une partie du grain consommé dans les basse-cours. L'établissement des pratiques nouvelles ne se fait que quand elles se trouvent favorisées par quelques circonstances heureuses ; il y a pour elles , comme pour tout le reste , heur & malheur. Que quelque Gentilhomme se détermine à faire faire des récoltes de vers dans sa terre , qu'il persiste à s'en servir pour épargner son grain , ses voisins en voudront user comme lui , & de proche en proche cette pratique s'étendra : que ce premier manque , ou qu'il s'y prenne mal , ou qu'il se dégoûte trop vite , cette pratique , malgré son utilité , tombera dans l'oubli , & courra risque de n'en être jamais tirée.

Nous avons déjà eu occasion de le dire bien des fois, la volaille est avide d'insectes de tous genres; on ne sauroit donc trop songer à les multiplier dans les lieux où elle cherche à se nourrir, dans la basse-cour & dans les autres endroits où on lui permet d'aller. On enseigne dans les livres d'oëconomie rustique, comme une fort bonne pratique, de jeter des seaux de sang de bœuf sur les fumiers qui sont à la disposition des poules; ce sang attire des mouches, & elles se déterminent à pondre sur celui qui a formé des masses en se coagulant; les vers qui y naissent sont un régal pour les poules & les poulets. Lorsque les fumiers ne seront pas placés assez près de l'endroit qu'on habite, pour avoir lieu de craindre d'être exposé à une odeur plus pénétrante & plus puante que celle qui leur est ordinaire, on pourra jeter dessus toutes les chairs qu'on abandonne à la corruption; ce sera un moyen bien sûr de faire naître des vers pour la volaille.

Près des grandes villes où la culture des légumes est bien payée & où on en élève beaucoup sur des couches, on pourroit faire commodément une récolte de vers plus gros que ceux à qui le nom de ver de terre est affecté, & la faire très-

abondante: quand on rompt les couches au printemps, on y trouve des vers plus gros que le pouce & longs de dix-huit à vingt lignes, qui se doivent transformer en une grosse espèce de scarabés du genre des hannetons, dont le mâle porte sur la tête une corne qui lui donne quelque ressemblance avec une tête portant froc ; aussi nomme-t-on vulgairement ces scarabés, des capucins. Qu'on n'imagine pas que nous proposons là un objet trop petit pour être digne d'attention ; le fond des couches est quelquefois tout lardé de ces gros vers : les couches d'un seul marais de mon voisinage en fournirent une année plus qu'il n'en falloit pour remplir un tombeau. J'ai vû de ces vers jetés dans d'autres années, le long du chemin le plus proche de quelques autres marais, qui y formoient des tas qui eussent bien suffi aussi pour remplir une pareille voiture. Les maraichers ramasseroient volontiers & donneroient à très-bon marché ces vers propres à fournir une nourriture succulente à la volaille. Je ne voudrois pourtant pas qu'on l'en rassasiât, je voudrois qu'on la lui laissât désirer : en cet état de ver ils fournissent bien autrement de nourriture que dans celui de scarabé, dans lequel ils sont cependant mangés par

H ij

les oiseaux ; dans ce dernier état ils sont presque entièrement écailleux , au lieu que dans le premier ils n'ont d'écailleux que la tête & les jambes , tout le reste est une chair blanche ou une bouillie encore plus blanche , & qui semble devoir être fort appétissante pour les poules.

Ce n'est pas pour enseigner un moyen d'épargner sur la nourriture des poulets , que je ne crois pas devoir m'abstenir de raconter la manière ingénieuse & utile , dont une Demoiselle de mes amies s'avisa d'en nourrir de très-petits pendant plusieurs jours de suite. Ayant trouvé le tas de bled d'un grenier couvert d'une croûte faite de grains liés ensemble par des fils filés par une petite chenille , dont nous avons eu occasion de parler ailleurs , & que nous avons mise au rang des fausses teignes , elle prit de ces chenilles & les jeta à de petits poulets ; elle vit avec plaisir avec combien de goût ils les mangeoient , & qu'ils les mangeoient plus volontiers que le bled : c'en fut assez pour la déterminer à les faire porter dans le grenier où ils donnèrent tous à l'envi sur les chenilles sans s'aviser de toucher au bled qui étoit pour eux une nourriture moins délicate ; en quelques jours ils vinrent à bout d'exterminer toutes celles du tas de bled en se régaland bien.

Les plantes, comme les insectes, peuvent fournir à la volaille d'une basse-cour un grand supplément au grain : j'ai assez fait entendre combien elle tire de parti de celles qui viennent sans culture, des gramens & des autres plantes des gazons ; elles aiment encore mieux les légumes que nous faisons croître pour nous-mêmes dans les potagers, & il y a bien des temps dans l'année où on leur en peut faire une bonne part : on a à leur jeter les laitues, les chicons, les épinards, & beaucoup d'autres plantes qu'on arrache parce qu'elles sont montées ; la poirée, les choux & d'autres légumes, dont l'énumération seroit inutile, leur peuvent fournir beaucoup de feuilles que nous rejetons : les épluchures de toutes les herbes sont ordinairement portées de la cuisine dans la basse-cour, & sont de vraies salades pour la volaille. Ce que j'en dis est moins pour avertir de ne pas négliger de leur abandonner tout ce qui nous est inutile dans les productions de nos potagers, que pour faire remarquer que ces productions peuvent fournir beaucoup à la volaille dans le cours de l'année, & que quand on lui en donne largement, on ne doit pas être surpris qu'une très-petite quantité de grain puisse lui suffire.

174 2^e Mém. *Des nourritures*

Si on mettoit pourtant les poules aux herbes crues, ou au moins à certaines herbes, pour toute nourriture, peut-être ne s'en trouveroient-elles pas bien; l'épreuve que j'ai faite d'un légume conduit à le penser. Les épinards d'une planche de mon potager étant montés, je les destinaï à nourrir quatre poules & un coq que j'avois renfermés dans une cage, tant qu'elles en voudroient manger; on leur en donna abondamment chaque jour, mais on ne leur donna rien autre chose. Au bout de quelques jours leur fiente ne fut plus liée, des poules qui pondoient cessèrent de pondre, leur crête pâlit & noircit même après qu'elles n'eurent vécu que d'épinards pendant huit à neuf jours: je crus donc les devoir faire vivre comme les autres, de crainte que le régime auquel je les avois assujéties, ne les fit périr. Au reste, quoique nous nous accommodions fort bien de salade, l'estomac qui la digère le mieux, seroit bien-tôt dérangé, si elle étoit le seul aliment qu'on lui donnât à digérer.

Peut-être y a-t-il des plantes dont la volaille pourroit faire un usage plus long & plus continu que des épinards, peut-être ne faudroit-il pas la fixer à un seul légume: peut-être y en a-t-il qui rem-

péreroient les effets que produisent les autres ; ce sont là des matières à recherches.

Enfin au lieu de ne nourrir les habitants de sa basse-cour que de plantes crues, on pourroit les leur donner cuites. On est en usage de faire cuire les orties qu'on présente aux jeunes dindons, que l'expérience a appris être pour eux un aliment sain : des chaderonnées d'orties seroient peut-être de grands plats pour les poules & les poulets, & qui ne seroient pas chers.

Les détails dans lesquels nous sommes entrés sur l'œconomie d'une basse-cour, mériteroient d'être poussés plus loin, & offrent un vaste champ à des expériences utiles, mais ils nous ont jetés dans une digression qui nous a fait abandonner les poulets du premier âge, ceux qu'on élève dans les poussinières, avant que de nous être assez étendus sur les différentes nourritures qu'on peut leur donner : cette même digression a cependant servi à en faire connoître plusieurs que nous n'aurons plus qu'à indiquer. Nous ne les avons nourris que de mie de pain & de millet, ce sont pour eux deux fort bons alimens, mais ce ne sont pas les seuls qu'on doive leur donner, si l'on veut exciter leur appétit & les entretenir dans un embonpoint qui empêche, lorsqu'on en

176 2^e Mém. *Des nourritures*

prend un à poignée , de sentir trop son sternum , de trouver très-aigu l'os qui est sous le ventre. Ils aiment tous les grains qui sont du goût des petits oiseaux que nous tenons en cage , le chenevi , la navette , la graine de laitue , le froment ; on peut leur en offrir de mêlés ensemble , il ne tient alors qu'à eux de choisir , & ordinairement ils en prennent de tous. Peut-être vaut-il mieux laisser le millet pour base de leur nourriture en grain , & ne leur présenter quelqu'un des autres que deux ou trois fois par jour ; il devient ainsi pour eux un ragoût , & ils se dégoûtent de celui qui est toujours à leur disposition , ou ne le mangent pas avec tant d'avidité. Jusqu'à ce qu'ils soient devenus très-forts, je ne voudrois pas faire travailler leur estomac sur les dures écorces de l'orge & de l'avoine. Je leur ai donné du riz en grain ou non crevé , dont ils n'ont pas paru faire plus de cas que du millet.

Ce n'est pas seulement sous la forme sèche qu'on peut leur offrir les différentes espèces de grains ; ils les trouvent très-bons , & quelquefois meilleurs après qu'on les a fait crever ; ils ont cependant préféré le millet crud au millet crevé : en ce dernier état il n'a guère qu'un volume double de celui qu'il a avant d'avoir été tenu

dans l'eau bouillante. Ce n'est que de l'orge sec que j'ai voulu parler lorsque je viens de dire qu'il falloit qu'ils fussent forts avant que de le leur donner , car des poulets très-jeunes encore en mangeroient de crevé sans qu'il les incommodât ; ils en mangeroient alors très-bien de mondé , & de même de l'avoine mondée , connue sous le nom de gruau : il y a des pays où on en fait le fond de leur nourriture , comme on le fait du millet dans un plus grand nombre d'autres pays.

Ils ont au reste des goûts qui ne durent que quelques jours : du riz crevé m'avoit paru devoir être pour eux une excellente nourriture , & qui n'eût pas été trop chère , parce que le volume de ce grain est très-considérablement augmenté par la cuisson ; lorsque j'en ai offert à des poulets , ils l'ont mangé avec une très-grande avidité , mais de jour en jour ils l'ont cherché avec moins d'empressement , & au bout de quatre à cinq jours ils l'ont ordinairement regardé avec assez d'indifférence.

Je n'ai point vû leur goût s'user pour un ragoût que j'ai imaginé de leur donner , qui en est un véritable , quoiqu'assez simple : dans la pâtée des petits oiseaux les plus délicats , & de ceux qui , lorsqu'ils

H v

sont grands, n'aiment pas à vivre de grain, on fait entrer du cœur de mouton ou d'autres viandes ; la plupart de ceux qui élèvent à la brochette des rossignols, des fauvettes, &c. font grand usage pour les nourrir de ce cœur de mouton haché. Il m'a paru que je devois éprouver si de la pâtée dans laquelle entreroit de la viande, ne seroit pas aussi un mets sain & agréable aux petits poulets : j'ai mêlé en différentes proportions de la viande hachée, soit crue, soit cuite, avec du pain émietté ; les poulets à qui elle a été présentée, l'ont mangée avec une avidité qui ne s'est pas démentie. Plus elle a de viande, & plus ils l'aiment ; ils imitent les enfans qui n'en viennent à manger leur pain qu'après avoir mangé les confitures qui étoient étendues dessus ; ce n'est qu'après avoir enlevé avec leur bec les parcelles de viande les plus apparentes, que les petits poulets mangent les miettes de pain.

Cette pâtée dont ils ne se lassent pas & qui les nourrit très-bien, ne sera pas un aliment cher, au moins dans les campagnes ; la viande que j'y fais entrer est du cœur, du foie & du mou de bœuf, en un mot de celle dont les chats sont nourris dans les bonnes maisons. Cette viande ne m'est jamais revenue à plus de

deux ou trois sols la livre, & elle eût moins coûté à ceux qui eussent sù se la procurer de la première main ; dans bien des campagnes les Bouchers n'en ont aucun débit, ils la jettent souvent. Fît-on cette pâtée avec de la meilleure viande de boucherie, on trouveroit par-tout de l'épargne à la donner aux poulets naissans, au lieu de leur donner, comme on est en usage de le faire, des jaunes d'œufs durs, ou de la pâtée faite avec ces jaunes d'œufs. J'ai pesé une demi-douzaine de jaunes d'œufs durs pris au hasard, elle pesoit trois onces deux gros ; ainsi le poids d'une douzaine de jaunes d'œufs est de six onces & demie, c'est-à-dire qu'il faudroit $29 \frac{7}{13}$ œufs ou près de deux douzaines & demie d'œufs pour faire une livre : or dans le temps où les œufs sont à meilleur marché, & où la viande est la plus chère, deux douzaines & demie d'œufs coûtent plus qu'une livre de viande, & sur-tout de viande telle que nous la demandons.

Mais sans acheter de la viande, dans la plupart des maisons on en trouvera tous les jours gras assez pour bien servir les poulets en pâtée ; les restes de celles de toutes espèces rôties ou bouillies, serviront à en faire d'excellente, & en fourniront

H. vj.

une quantité suffisante à un nombre considérable de poulets, dans les bonnes maisons & dans les grandes communautés. La sœur Marie de la communauté de l'Enfant Jesus avoit su connoître le goût des siens pour la viande ; attentive à ramasser chaque jour celle qu'on vouloit bien lui abandonner, elle en faisoit des plats de hachis qu'elle étendoit en le mêlant avec de la mie de pain ; les petits poulets couroient & voloient vers ces plats dès qu'ils les voyoient paroître, & ils ne les abandonnoient que lorsqu'ils les avoient rendu nets, ou qu'ils avoient si fort rempli leur jabot qu'il sembloit prêt à crever.

Les restes de viande ne sont pas les seuls qu'elle leur ménageât, ni les seuls qui soient à leur goût ; ils aiment peut-être un peu moins la soupe que la viande, mais cependant ils l'aiment beaucoup. La sœur Marie ne manquoit pas chaque jour de faire faire à ses poulets un repas de soupe & de viande ; mais aux poulets comme à nous, la soupe doit être servie la première. Comme elle doit être pour eux une bonne nourriture, je suis dans l'usage d'en faire donner aux miens une fois ou deux chaque jour, de celle qui est restée de la table des domestiques : les

jours où on n'en a pas de grasse, ils ne dédaignent point la maigre, ils paroissent s'en accommoder aussi-bien que de l'autre. Qu'on ne croie pas que tout pain imbibé d'eau seroit pour eux de la soupe; je pense bien qu'ils ne sont pas fins connoisseurs en soupe, mais si l'on remplit une moitié de leur auget de vraie soupe, & l'autre moitié de pain mouillé d'eau, ils ne s'y méprendront pas, ils mangeront la soupe & laisseront le pain mouillé.

Les plus grands docteurs en pâtée de rossignols & d'autres petits oiseaux aussi difficiles à élever, font entrer du miel dans celle qu'ils leur préparent: Olin a pas manqué de le prescrire pour celle dont il a enseigné la composition avec un grand appareil. Un des bons effets du miel dans la pâtée, c'est de la conserver sans qu'elle se corrompe ni se dessèche pendant des mois entiers. J'ai aussi humecté de miel différentes pâtées que j'ai préparées aux poulets, savoir, celle qui étoit faite de mie de pain & de viande hachée, & celle qui l'étoit de mie de pain & de jaunes d'œufs durs; elles en ont été rendues plus agréables au goût des poulets; ils se sont jetés avec avidité sur la pâtée emmiellée, pour laquelle ils ont abandonné celle qui n'en

différoit que parce que le miel y manquoit.

Tous les autres alimens néanmoins ne font rien pour eux en comparaison des vers de terre, il n'en est aucun pour lequel leur goût soit aussi décidé, & dont ils soient aussi gourmands; dès qu'on en a fait tâter aux plus jeunes poulets, ils n'en voient point paroître sans courir & voler vers eux avec une avidité supérieure à celle qu'ils montrent pour tous les autres mets. C'est un spectacle vraiment amusant que de voir quarante à cinquante poulets dispersés se porter vers l'assiette remplie de vers de terre, qu'on a mise dans leur poussinière, au premier avis, pour ainsi dire, qu'ils ont eu, qu'elle y est, de les voir s'élancer dessus. Celui qui a saisi un ver le premier en profite rarement, il lui est arraché du bec par le bec d'un autre poulet qui fuit pour le manger à l'aise; ce poulet est poursuivi par d'autres, un de ceux-ci le lui enlève, il est enlevé à ce dernier par un autre; enfin tel ver passe quelquefois dans le bec de quatorze à quinze poulets avant que d'être avalé, & ne l'est ordinairement que par le poulet qui a gagné quelque coin, & qui a mis sa tête à l'abri. Les poulets à qui il a été ôté, retournent à l'assiette, prennent un

autre ver qui les expose à leur tour à des poursuites. Quoiqu'il ne s'agisse que d'arracher à un poulet la proie dont il s'est saisi, quoique ceux qui le tentent, ne cherchent point, pour s'en rendre maîtres, à assommer, ni même à becqueter celui qui en est possesseur, tout ceci a pourtant l'air d'un combat, & d'un combat qui a quelquefois des suites fâcheuses : les poulets qui courent avec une grande rapidité, culbutent ceux qui se trouvent dans leur chemin, ils leur passent sur le corps ; les culbutés sont non seulement piétinés par ceux qui les ont renversés, ils le sont par ceux qui suivent, & s'en trouvent mal. Quelqu'amusant que soit ce spectacle, si on aime ses poulets, on ne doit pas se le donner souvent ; on ne les réglera même de vers qu'avec précaution, on coupera les vers par morceaux, un gros & long ver feroit trop difficilement avalé par un petit poulet ; on distribuera les vers coupés en plusieurs tas sur une petite planche ou dans un long auget : lorsque l'étendue dans laquelle les poulets en pourront prendre ensemble sera grande, il y aura moins de poulets qui seront tentés d'arracher du bec d'un autre le morceau dont il se sera emparé ; ils ne se troubleront plus autant réciproquement dans leur friand repas.

Nous avons mis nos poulets au gras par les derniers mets que nous avons indiqués comme fort à leur goût , les restes des repas maigres ne leur sont pas néanmoins indifférens : il n'y auroit pas une grande ressource pour les nourrir en ce que l'on dessert de poisson de dessus les tables ; mais ce qu'on laisse dans les plats de fèves & de lentilles peut leur fournir davantage , & leur fournir des alimens qu'ils aiment. Les petites fèves blanches qu'on ne dédaigne pas , même dans les meilleurs repas , sont trouvées fort bonnes par les poulets ; ils leur préfèrent pourtant les lentilles qui sont un des grains cuits pour lequel ils marquent plus d'avidité. La cuisson leur fait prendre plus de volume qu'aux fèves : lorsqu'elle en a renflé une quantité qui n'étoit capable que de remplir quatre litrons , cette même quantité en peut remplir onze , au lieu que quatre litrons de fèves sèches après avoir été cuites ne donnent que six litrons deux tiers.

Il y a donc à choisir entre les alimens qui peuvent être donnés aux poulets , il y a même tant à choisir , que bien des gens pourront être embarrassés par le choix , & exigeront que j'aide à les décider ; tout ce que je puis faire de

mieux pour les satisfaire, c'est de décrire le régime de vie, pour ainsi dire, auquel je mets les poulets depuis qu'ils sont nés jusqu'à ce qu'ils puissent être abandonnés à eux-mêmes; je le donne pour bon, mais en avertissant qu'on peut se dispenser de le suivre scrupuleusement. La première nourriture que je fais offrir aux poulets nés depuis environ vingt-quatre heures, est de la mie de pain; on la leur donne ensuite dès le même jour mêlée avec un peu de millet. Ce mélange, dont le millet fait la plus petite portion, est la nourriture à laquelle je les fais tenir pendant quatre à cinq jours. Dans les jours suivans je commence à leur faire goûter de la pâtée, soit grasse, soit maigre; on la met dans un *auge* différent de celui qui contient la mie de pain & le millet. Lorsqu'ils ont sept à huit jours, lorsque devenus plus forts on les a fait passer de la première poussinière dans la seconde, on leur sert pour leur déjeûner une quantité de pâtée proportionnée à leur nombre, c'est-à-dire, qui suffit à les rassasier tous. Cette pâtée est une espèce de ragoût composé en grande partie d'orge crevé, d'un peu de mie de pain & de lait: voici comment on la prépare. On jette dans un mortier l'orge crevé, on

l'y pile, & de temps en temps on le poudre de pain émiété ; on continue de piler jusqu'à ce que presque tous les grains d'orge paroissent écrasés, & qu'on ait ajouté une quantité de mie de pain égale à peu près au quart du poids de l'orge ; le plus & le moins sont ici très-indifférens : on humecte ensuite, on ramollit cette pâtée avec du lait sans y en mettre assez pour la rendre liquide. On ne se contente pas de leur avoir fait faire un bon déjeuner, leur faim qu'il a apaisée n'est souvent pas long-temps à revenir : afin qu'ils trouvent de quoi manger dans les momens où ils en ont envie, on a soin de tenir leurs augets pleins en partie de quelque graine, comme de millet, de froment, de chenevi, de navette, &c. On leur fait ainsi attendre un second repas de pâtée, & on ne le leur sert guère qu'après que mes gens, à qui il arrive souvent de dîner avant moi, ont dîné. Ce repas est ordinairement plus magnifique que le premier, il est à deux plats, & quelquefois à trois ; un des plats est de soupe, l'autre de pâtée à la viande, auquel on en joint quelquefois un troisième de légumes : ils se contentent dans le reste du jour du grain qu'ils trouvent dans leurs augets. Il n'est pas nécessaire de leur donner à souper. Si on

plaçoit leur dîner de meilleure heure qu'on ne le fait chez moi, vers les onze heures du matin, on pourroit pourtant les faire souper en pâtée vers les trois à quatre heures. Enfin une ou deux fois on leur jette des feuilles de salade ou d'autres herbes potagères. Quand on aura une provision suffisante de vers de terre, le repas où on leur en servira, sera celui où ils feront la plus grande chère. Avec ce régime, si on les tient dans un lieu chaud, nullement humide & très-proprement, ils se porteront bien, ils seront en bonne chair, & ceux qui seront assez grands pour paroître sur les tables, y seront trouvés très-déliçats.

Lorsque la saison n'obligera pas de tenir les poulets nuit & jour dans des poussinières mises en des lieux où elles seront chauffées, soit par la chaleur du fumier, soit par celle du feu ordinaire; lorsqu'on aura des jours sereins, & que la température de l'air extérieur sera au dessus de quinze degrés, on fera passer ces beaux jours aux poulets dans des cages mises sur un gazon; on leur ménagera même des ouvertures par lesquelles ils pourront sortir de leur cage, mais trop petites pour laisser entrer des poules, & même des poulets d'une taille au dessus de la leur. On leur servira dans ces cages

les mêmes mets qu'on leur auroit donnés dans des lieux moins fermés. Ces mets ne manqueront pas de ramener sous la cage les poulets qui s'étoient dispersés aux environs ; on aura alors la commodité de les reprendre , lorsqu'on voudra les reporter dans un lieu où ils doivent passer la nuit plus chaudement qu'en plein air.





TROISIÈME MÉMOIRE.

Où l'on parcourt les utilités que peuvent procurer les nouvelles manières de faire éclore & d'élever les oiseaux ; & où on examine si elles sont sujettes à des inconvéniens , comme on les en a soupçonnées.

IL a été prouvé de reste par les Mémoires précédens, qu'il ne tenoit qu'à nous de porter la multiplication des oiseaux domestiques aussi loin que nous le voudrions, en faisant couver leurs œufs dans des fours, & il n'est qui que ce soit à qui les avantages les plus essentiels que cette multiplication peut nous valoir, ne se présentent ; il n'est qui que

ce soit qui ne regarde comme un bien d'avoir des poulets, des dindonneaux, des cannetons, des oisons à meilleur marché, & qui ne juge que plus le nombre en sera augmenté, & moins ils seront chers. Mais diverses circonstances que nous examinerons dans ce Mémoire, peuvent faire tirer des partis des nouvelles manières de faire naître & d'élever les oiseaux, auxquels il peut être à propos que nous fassions faire attention. Il ne sera pas même inutile que nous y dissipions quelques craintes qu'on a montrées par rapport à des qualités dont on a parlé comme particulières aux oiseaux que nous leur devrions, & qui ne seroient pas à l'avantage de ceux-ci.

C'est auprès des grandes villes, & surtout aux environs de la capitale, qu'il importe que les établissemens des fours à poulets se multiplient; on se tromperoit si on les jugeoit mieux placés dans les provinces les plus reculées, parce qu'on croiroit que la volaille y pourroit être élevée à meilleur marché: il y auroit peu, & souvent même il n'y auroit rien à gagner dans les pays les moins peuplés, sur la nourriture, sur le grain, qu'on est obligé de lui donner. A mesure que les villes se sont agrandies, tout s'est arrangé

pour les faire subsister : les précautions que prennent des Magistrats attentifs & vigilans, font que le pain n'est guère plus cher à Paris que dans les petites villes des provinces les plus éloignées ; il n'y a même que trop d'exemples d'années où la récolte n'ayant pas été favorable dans certaines provinces , le pain y a été vendu beaucoup plus cher qu'à Paris. On ne s'aperçoit pas dans les grandes villes des frais du transport des grains , qui s'est fait & a été payé de proche en proche par versement ; il n'en est pas de même des alimens sans lesquels on pourroit vivre si on avoit du pain & des légumes ; la chair que tant d'animaux de différentes espèces fournissent à notre subsistance, est toujours plus chère à Paris que dans les lieux qui en sont à une grande distance ; la livre de viande de boucherie coûte toujours à Paris environ le double & un peu plus de ce qu'elle coûte dans des lieux qui en sont fort éloignés : il est vrai qu'elle est renchérie par les droits qui y ont été imposés pour faire contribuer le plus équitablement & le plus doucement qu'il a été possible , les particuliers aux besoins de l'Etat , mais il s'en faut bien que ces impositions n'aillent à en doubler le prix ; ce qui l'augmente si considéra-

blement , c'est qu'on amène directement les bœufs de 100, ou de 150 lieues ; ce sont les dépenses que ce transport occasionne , qui les enchérissent. Ce sont de même les frais du transport , ou plutôt une sorte d'impossibilité de le faire au delà d'un certain éloignement , qui est cause que le prix de la volaille est porté bien autrement haut à Paris que celui de la grosse viande. Dans les campagnes des provinces éloignées , une paire de poulets ne coûte guère plus qu'une livre de viande de boucherie ; quand cette livre y est payée trois sols & demi ou quatre sols , on y a une paire de poulets pour le même prix ; au lieu qu'à Paris la paire de poulets vaut environ cinq livres de grosse viande ; lorsque la viande de boucherie y est vendue sept sols & demi ou huit sols , deux médiocres poulets sont achetés à peu près quarante sols. Si les poulets pouvoient être tirés d'aussi loin que les bœufs , & qu'ils n'engageassent pas proportionnellement à plus de dépense pour être conduits à Paris , la paire de poulets ne devroit y valoir que huit sols , ou , à cause que les impositions sont plus fortes sur les poulets que sur la grosse viande , elle pourroit y monter jusqu'à dix sols , à peu près au quart de ce qu'on l'achète

l'achette aujourd'hui ; mais il n'est pas possible de faire venir des poulets de 100 ou de 150 lieues , comme on fait venir des bœufs : les frais du voyage d'un de ceux-ci ne sont qu'une assez petite partie du prix qu'il a été acheté ; outre les risques que courroient les poulets de mourir ou au moins de maigrir dans une route de cent lieues , les dépenses faites pour les voiturer de si loin , surpasseroient bien des fois ce qu'ils auroient coûté de premier achat. L'expérience a appris à ceux dont le commerce est d'en fournir Paris & les grandes villes , quels sont les termes au delà desquels il ne leur est pas permis d'en aller chercher , pour qu'ils ne soient pas renchérés par le transport au dessus du prix auquel on peut espérer de les vendre. Si les environs de Paris en fournissoient annuellement une quantité qui pût suffire à la consommation qui s'y en feroit , il est donc prouvé qu'aux droits du Roi près , la volaille y feroit proportionnellement à aussi bon marché que dans les campagnes les plus éloignées , que deux poulets n'y coûtéroient guère plus qu'une livre de viande de boucherie. Quelle douceur pour ses habitans ! La multiplication des fours à poulets peut la leur procurer , si elle est portée assez loin.

C'est donc auprès de cette très-grande ville, & auprès des autres villes considérables, qu'il importeroit le plus de faire faire de ces établissemens. Les lieux où ils seroient le plus utiles sont aussi ceux où ils feront plus aisés à faire; les hommes que leurs intérêts rendent actifs & industrieux, y sont moins rares que dans les campagnes éloignées, dont les habitans restent dans une espèce d'engourdissement très-préjudiciable au bien général.

Je n'ai pourtant garde de vouloir restreindre les établissemens des fours à poulets aux seuls environs des grandes villes, j'espère au contraire que ceux qui y auront eu une heureuse réussite encourageront de proche en proche à les multiplier, & les feront parvenir dans les endroits les plus reculés. La cruelle maladie qui a enlevé une grande partie des bestiaux de tant de pays qu'elle a parcourus, nous doit faire souhaiter de trouver un jour dans l'augmentation de la volaille de quoi suppléer à la rareté de la viande de boucherie, dont nous sommes menacés. Cette cruelle maladie nous laisse des sujets d'inquiétude d'autant plus fondés pour ses retours, qu'on la voit reparoître dans des cantons où elle n'a cessé de faire des ravages que depuis peu d'années, &

qu'entre tant de remèdes qu'on a tentés , & qui ont été enseignés pour en arrêter les effets , il n'y en a encore aucun connu sur lequel on puisse compter.

Les soins nécessaires pour faire éclore les poulets, conviennent fort à des femmes; mais de quelque sexe que soit la personne qui en sera chargée, une seule suffira pour veiller à un nombre de fours beaucoup plus grand probablement que celui auquel aucun établissement ne sera porté , & elle aura encore chaque jour bien du temps de reste : plus l'objet du produit de ses soins sera considérable, c'est-à-dire, plus elle fera couvrir d'œufs à la fois, & moins la dépense de sa nourriture & de ses gages sera sensible. Si la même personne est chargée de plus, comme il conviendrait qu'elle le fût, du soin d'élever les poulets, c'est-à-dire , de leur porter de la nourriture à différentes heures du jour , de voir si la chaleur des mères artificielles , des poussinières & des sévroirs n'est point trop foible, & qu'outre les poulets on fasse éclore des dindonneaux , des cannetons, &c. en grande quantité , on lui donnera des occupations suffisantes pour bien remplir sa journée. Les accidens de tous genres en seront plus sûrement prévenus, quand quelqu'un fera du matin au soir son affaire capitale

de voir ce qui se passe dans les fours & dans toutes leurs dépendances.

Quelque simple d'ailleurs que soit un art, celui qui l'exerce continuellement a beaucoup d'avantage sur ceux qui ne font que s'en amuser, ou qui ne lui donnent du temps que par intervalles; aussi quoiqu'il ne tienne qu'à tous les gens de la campagne qui ont des poules & suffisamment de fumer, d'avoir des fours pour y faire couvrir des œufs, peut-être vaudroit-il mieux qu'il n'y eût dans chaque village qu'un seul particulier qui fît chez lui un établissement de ces sortes de fours, mais auquel il se livreroit tout entier. Le succès ne dépend ici que d'opérations fort simples, mais il en demande une assez grande suite, qui doivent être faites à temps, & qui seront exécutées avec plus de précision par quelqu'un qui en sera continuellement occupé. Je voudrois que les fours à poulets fussent banaux, qu'on y reçût tous les œufs qui seroient apportés du village & des environs, moyennant une rétribution; elle pourroit se prendre sur les poulets qui naîtroient; le Directeur des fours en retiendrait une portion qu'on auroit trouvé juste de lui accorder pour dédommagement de ses soins, de son temps & de ses dépenses. Il seroit à pro-

pos même qu'il y eût différentes conventions faites , selon l'âge qu'auroient les poulets lorsqu'il les remettroit ; si on lui abandonnoit , par exemple , le tiers des poulets qu'il livreroit dès qu'ils seroient éclos ou vingt-quatre heures après , on pourroit convenir qu'on lui laisseroit la moitié de ceux qu'il auroit fait naître , s'il les gardoit pendant cinq , six ou sept semaines , & cela non seulement pour récompense de la continuation de ses soins & de ce qu'il lui en auroit coûté pour les nourrir , mais encore parce que ceux qui mourroient chez lui , y mourroient à ses risques , ils seroient toujours censés avoir été de sa portion.

Il seroit extrêmement à souhaiter qu'il n'y eût pas un gros village dans lequel on ne trouvat de ces fous banaux. Cependant malgré le profit qui en reviendrait à ceux qui se chargeroient de les établir & de les conduire , on ne peut se promettre de les voir multipliés à ce point , à moins que le ministère bien convaincu de l'utilité dont ils seroient au public , ne favorise ceux qui voudront donner leur temps à des entreprises si louables. Ce seroit mal connoître les hommes que de croire que leur propre intérêt éclairera assez les gens de la cam-

pagne pour les déterminer à profiter du nouveau moyen qui s'offre pour les aider à subsister ; il s'en faut bien qu'ils n'agissent toujours comme leur intérêt le demanderoit ; la volaille même que nous n'avons jusqu'ici tenue que d'eux, nous en donne des preuves ; jusqu'ici ils ne nous l'ont pas fournie en aussi grande quantité qu'ils l'auroient pû & qu'ils l'auroient dû. Si en parcourant les fermes , les métairies & les maisons des payfans d'un canton , on s'arrête à examiner le nombre des poules qui y sont , dans quelques-unes des habitations de ce même canton , dans quelques-unes de celles qui se touchent , on le trouvera double , triple , quadruple , &c. de ce qu'il est dans les habitations voisines , où il n'y a pas moins de commodités pour faire vivre de la volaille , & sans qu'il y ait d'autres causes de ces différences que l'activité des ménagères qui demeurent dans les unes & la nonchalance de celles qui vivent dans les autres. Des exemptions , des privilèges donnés avec mesure ne coûtent rien à l'État , ils ne sont pas une charge considérable pour le peuple ; ces privilèges, dont l'avantage le plus réel est souvent de mettre à l'abri d'être inquiété mal à propos , sont extrêmement desirés à la campa-

gne; c'est pour en jouir que les uns se chargent d'avoir un étalon & que d'autres tiennent des chevaux de poste, &c. Trouveroit-t-on qu'il y eût de l'inconvénient à accorder des exemptions pareilles à celles que l'étalon vaut, à un particulier de chaque bourg ou gros village, qui pendant toute l'année auroit des fours chauffés, soit par le feu ordinaire, soit par le fumier, dans lesquels il seroit obligé de faire couvrir en chaque saison au moins un nombre d'œufs prescrit? L'appas de ces exemptions détermineroit bien des gens qui n'y eussent jamais pensé, à établir des fours à poulets, on briguerait le droit de le faire à de pareilles conditions.

S'il y a des lieux où il importe plus de faire servir les fours à la multiplication des poulets, il y a aussi des temps où on trouvera mieux son compte à s'occuper de cette multiplication, savoir, les temps où les oiseaux de toute espèce ont cessé de couvrir. Il n'a pas échappé à ceux qui se font une affaire sérieuse d'avoir leurs tables servies des mets les plus recherchés, des mets que la saison refuse, & à tous ceux qui se parent de la réputation de gourmands, que nos fours pourroient leur valoir en toute saison ce qu'ils ont nommé de la viande nouvelle : il n'est

point de temps où ils ne se puissent promettre des poulets très-petits, de jeunes poulardes, des dindonneaux, des cannetons, des oïsons, &c. parce qu'on pourra faire couver dans tous les mois de l'année des œufs de ces différentes espèces d'oiseaux. Il est vrai que les femelles pondent peu pendant l'hiver; il sera pourtant aisé de rassembler assez d'œufs pour contenter les friands, & on en aura même pour fournir à de grandes couvées, si on conserve ceux qui ont été pondus vers la fin de septembre & dans le mois d'octobre, pour ne les faire entrer dans les fours qu'en hiver. La ponte des poules recommence dès le mois de janvier, & d'autres oiseaux domestiques donnent des œufs d'aussi bonne heure; ce sont sur-tout les couveuses qui manquent alors. Les œufs qui auront été conservés pendant six semaines ou deux mois d'une saison froide ou peu chaude, seront encore en état d'être couvés; ces deux mois ne fauroient les altérer autant que trois semaines d'été: or j'ai vû en été une poule faire éclore vingt poulets de vingt-un œufs qu'elle avoit dérobés; entre les œufs qui avoient donné des poulets, il y en avoit donc qui avoient au moins trois semaines, lorsqu'ils avoient commencé à être couvés, en supposant que la poule en avoit

pondu un régulièrement chaque jour.

Ce n'est pas seulement à couvrir les œufs des différentes espèces d'oiseaux que nos basse-cours nous mettent continuellement sous les yeux , que nos fours à poulets peuvent être employés utilement ; ils peuvent tenir lieu aux œufs des oiseaux de quelque espèce que ce soit , grande ou petite , terrestre ou aquatique , de la mère qui les a pondus , lorsqu'il s'agit d'en faire éclore les petits ; & ce qu'il y a d'heureux , c'est que les œufs de ces différentes espèces d'oiseaux peuvent être couvés en même temps dans le même four , parce que , comme nous l'avons fait remarquer ailleurs , la Nature a réglé qu'ils le seroient tous par le même degré de chaleur. Les plus grands oiseaux ne font prendre aux œufs sur lesquels ils se tiennent , que le degré de chaleur que les petits donnent aux leurs ; les œufs ne deviennent pas plus chauds sous l'oiseau le mieux pourvû de duvet , que sous celui qui a le moins de plumes , & des plumes plus roides : le degré de chaleur qui opère le développement du cygne , de l'oison & du dindonneau dans son œuf , est le même qui met le serin , & apparemment le colibri , en état d'éclore ; toute la différence n'est que dans le temps pendant lequel ce degré de chaleur doit

agir sur les uns & sur les autres ; il fait naître le serin en 11 à 12 jours, & il faut qu'il agisse constamment pendant près de quatre semaines sur l'œuf d'une dinde, pour amener le dindonneau au même terme.

Il n'y a donc nul inconvénient à mettre dans le même four des œufs de différentes espèces d'oiseaux, ce qui nous vaut la facilité de faire naître sans dépense les petits de plusieurs sortes d'œufs, lors même qu'on n'en a que très-peu. On ne sauroit rien faire de mieux de quelques œufs pondus de bonne heure par des cannes, des dindes, des oyes, des pintades, des paonnes, &c. que de les manger, si pour les faire couvrir il falloit à ceux de chaque espèce un four particulier ; les soins qu'il exigeroit ne seroient pas assez payés s'il ne seroit qu'à un très-petit nombre d'œufs, on ne se résoudroit pas à les lui donner.

Les fours dans lesquels on tient des œufs de poules sans qu'ils en soient entièrement remplis, sont donc prêts à recevoir ceux de quelque espèce d'oiseaux que ce soit, qu'on peut avoir journellement à y faire entrer. Il vient une saison où tout homme qui aime à avoir sa terre peuplée de gibier, ne sauroit manquer

de sentir l'avantage de trouver ainsi à point nommé un moyen de suppléer à des couveuses qu'on cherche souvent inutilement dans le besoin. Lorsqu'en fauchant les prés ou en sciant les bleds on a mis à découvert des nids de perdrix, & qu'on a lieu de craindre que les œufs n'en soient abandonnés par les pères & les mères, ou enlevés par les payfans, ou mangés par les bêtes puantes, on doit être content d'avoir un four où les perdreaux écloreont comme ils l'eussent fait sous la mère. Dès l'été dernier M. le Marquis de Broglie a fû mettre à profit, en petit à la vérité, les nouveaux fours; il est parvenu à lâcher sur sa terre plus de cinquante perdreaux grands & forts que la chaleur du fumier avoit fait naître d'œufs trouvés dans des pièces de bled qu'on avoit coupées. Madame la Marquise de Broglie, qui a bien des titres pour me faire souhaiter de pouvoir faire quelque chose qui lui soit agréable, m'avoit engagé à faire donner des instructions à un jardinier qu'elle envoya chez moi; il étoit intelligent, aussi se crut-il assez habile au bout de vingt-quatre heures, & alla porter & répandre sa science aux environs de chez lui.

Les capitaines & les officiers en sous-

I vj

ordre que le Roi prépose à ses capitaineries des chasses , travaillent à les rendre peuplées de gibier avec un zèle très-bien prouvé à ceux qui ont occasion de les traverser , soit par la quantité de perdrix qu'ils font lever , soit par la quantité de celles dont la tranquillité n'est pas troublée par les passans , & qui paissent & marchent aussi paisiblement que les poules dans les basse-cours : celles-ci au reste ne sont pas plus fournies de volaille que certains cantons le sont de perdrix. Mais toute la vigilance des officiers des chasses ne peut sauver dans certaines années les perdreaux encore dans les œufs , ou nouvellement nés , lorsque les pluies sont trop abondantes ou trop continues. Les fours donneront des moyens sûrs d'empêcher beaucoup de perdreaux de périr dans ces années pluvieuses. Dans celles même où la saison est la plus favorable à la naissance des perdreaux , on est dans l'usage de faire couvrir par des poules beaucoup d'œufs de nids qui ont été trouvés & jugés être trop à découvert ; alors des poules qui aient l'inclination de couvrir , se font souvent chercher inutilement , pendant qu'il seroit nécessaire de les avoir presque sur le champ , pour ne pas donner aux œufs le temps de se trop refroidir

ce qui occasionne chaque année une perte considérable d'œufs, & par conséquent de perdreaux.

Ce qu'on peut faire pour la multiplication des perdreaux, on le peut de même pour celle des faisandeaux, & pour celle de diverses espèces d'oiseaux domestiques aussi-bien reçus sur nos tables que les précédens; c'est sur quoi j'aime bien mieux avoir à citer les expériences faites par d'autres, que les miennes propres. M. de la Roche envoya chez moi vers la fin du printemps de 1748 un garçon de la Ménagerie de Versailles, dont il a l'intendance, pour s'y mettre au fait de la construction & de la conduite des fours, & de la manière d'élever les poulets: trois à quatre leçons rendirent ce garçon assez habile pour faire couvrir avec succès des œufs d'oiseaux de différentes espèces. Les attentions & les soins qu'avoit pris M. de la Roche pour faire ce nouvel établissement à la Ménagerie, furent récompensés comme il avoit désiré qu'ils le fussent, & d'une manière qui rejaillit sur moi lorsque le Roi voulut être témoin de la réussite des nouvelles opérations, lorsque Sa Majesté voulut voir de ses propres yeux éclore des poulets & d'autres oiseaux, lorsqu'elle se plut à aider à fortir de leur

coquille ceux qui faisoient en sa présence des efforts pour s'en tirer. Perdreaux, faisandeaux, cannetons, pintadeaux, paonneaux, &c. durent la vie aux nouveaux fours, & la chaleur du fumier ayant été employée à propos à les élever comme elle l'avoit été à les faire éclore, vers la fin du mois d'août je jouis du plaisir d'en voir de toutes ces espèces parvenus à la grandeur qui rend barbares pour eux ceux mêmes par qui ils avoient été si tendrement soignés.

Quand je ne citerois point d'expériences pour le prouver, on ne balanceroit pas à croire que les œufs des oiseaux des plus petites espèces, & ceux des plus grandes, ne fussent couvés aussi efficacement dans les fours que les œufs de poules: je dirai pourtant que j'y ai fait éclore des moineaux & des verdiers, & que j'y eusse fait éclore des serins, des rossignols, des fauvettes & des roitelets, si j'y eusse mis des œufs de ces derniers oiseaux; à la Ménagerie de Versailles on a fait éclore des merles.

Les oiseaux qui n'ont pas été instruits par la Nature à chercher & à prendre eux-mêmes dès qu'ils sont nés, les alimens qui leur conviennent, qui ne savent que les demander à leurs pères & mères, ne

sont pas heureusement de ceux dont la multiplication nous importe le plus ; il n'y a guère que ceux qui appartiennent à la classe des pigeons, qui méritent que nous regrettions de ce que jusqu'à un certain âge, ils attendent qu'on leur mette la nourriture dans le bec. Il n'y a pas d'apparence qu'on s'occupe à faire couver dans les fours en grande quantité les œufs de ces oiseaux qui exigent trop de soins & trop d'assiduité pour être élevés. Une profession entière, celle des Oiseliens, qui nous fournit plus d'oiseaux curieux que d'utiles, pourroit néanmoins tirer parti des fours pour faire éclore & élever ceux de bien des espèces : les Oiseliens ne se rebutent point d'en nourrir à la brochette, malgré le grand nombre de ceux qui périssent journellement entre leurs mains. C'est presque toujours le froid qui tue ces oiseaux délicats, privés d'un père & d'une mère si nécessaires pour les tenir chaudement : au moyen de la chaleur des couches de fumier, des étuves & des fours, ils ne se ressentiroient point de l'absence de leur père & de leur mère, ils vivroient & croîtroient sous la mère artificielle, comme s'ils n'eussent pas été tirés de leur nid. L'Oiselier emploiera d'ailleurs plus utilement son temps quand il en aura des

centaines à qui il pourra donner la becquée tout de suite , que lorsqu'il n'en a qu'un petit nombre à soigner ; ces derniers ne demandent pas moins que ceux dont le nombre est très-considérable , qu'il abandonne pour eux plusieurs fois dans le jour ses autres occupations. Les enfans de la campagne le fourniront abondamment dans la suite , soit d'œufs , soit de petits nouvellement éclos.

Il y a des cantons très-découverts & voisins des bords de la mer , où au printemps & au commencement de l'été il est bien autrement facile aux enfans de faire de grandes récoltes d'œufs , qu'il ne leur est d'en faire en cherchant les nids nouvellement construits dans les buissons , les haies , les taillis & les forêts. Les oiseaux de mer & ceux de marécage pondent dans des prairies où l'herbe s'élève peu ; le nid presque plat & composé d'un petit nombre de brins de tiges de plantes , cache mal les œufs : les mieux cachés sont dans l'enfoncement fait par le pied d'un cheval ou d'un bœuf lorsque la terre étoit ramollie par la pluie. Quand le temps favorable à la ponte est venu , on n'a qu'à se promener dans ces espèces de prairies ou de marais , pour voir des oiseaux s'élever de toutes parts ; & ils s'élèvent souvent de

l'endroit où est un nid. On y trouve aussi des nids en plus grande quantité qu'on ne l'imagineroit ; le petit paysan qui s'est occupé à les chercher pendant une matinée ou une après-midi , retourne souvent chez lui après avoir rempli un panier aussi grand que ceux des vendeurs , d'œufs pour la plupart aussi gros , & d'autres plus gros que ceux des pigeons : la famille entière est régalée de ces œufs aussi bons que ceux des poules ; tant qu'il y en a , on en fait des omelettes. En les disant aussi bons que ceux des poules , nous n'avons pas cherché à les vanter : les fins connoisseurs préfèrent aux œufs de poules , les œufs de vanneaux ; ils sont recherchés en Hollande. Il y a beaucoup de ces derniers œufs parmi ceux dont nos petits paysans vont faire des récoltes dans les marais de nos côtes de Poitou. Les vanneaux eux-mêmes ne sont pas des oiseaux à mépriser , & peut-être en feroit-on plus de cas si on les servoit sur nos tables lorsqu'ils n'ont que l'âge des pigeonneaux. On pourroit avoir ainsi de jeunes oiseaux aquatiques de beaucoup d'espèces différentes , si au lieu de manger les œufs qu'on auroit ramassés on les faisoit couvrir : entre les oiseaux qui en éclossoient , ceux à qui on seroit obligé de donner la

becquée ne seroient pas aussi difficiles à élever que le sont les serins, les chardonnerets, les fauvettes, &c. ils sont communément assez forts pour résister de bonne heure aux injures de l'air ; on les élèveroit aussi aisément que l'on élève les pies, les geais & les corbeaux. La plupart des oiseaux aquatiques dont je viens de parler, s'apriivoient très-aisément ; les vieux pris aux filets & qu'on a mis hors d'état de faire usage de leurs ailes dont on leur a coupé les grandes plumes, vivent dans les cours & les jardins, sur-tout lorsqu'ils y ont un peu d'eau ; ceux qui seroient nés chez nous ne sauroient donc manquer de s'y trouver bien.

La facilité qu'on aura de faire couvrir au moment de leur arrivée les œufs des oiseaux d'espèces rares qui seront envoyés des pays éloignés, ne peut-elle pas nous valoir le plaisir d'en voir naître chez nous, & peut-être d'y en naturaliser d'admirables par leur plumage, & de singuliers par leur forme ! il n'est peut-être guère d'espèces de perroquets que nous ne pussions nous rendre propres. Il est très-certain, & il m'est très-connu, que des perroquets ont pondu & couvé avec succès à Luçon au palais épiscopal pendant que M. de Barillon en étoit Evêque, c'est-à-dire, il

y a environ soixante ans ; ce Prélat fit peindre le père , la mère & leurs enfans , on les voit encore aujourd'hui au buffet de la salle à manger. Plus récemment un Chanoine d'Angers a eu chez lui une paire de perroquets qui , pendant trois années consécutives , ont fait nid , pondu & couvé : des accidens ont empêché deux des couvées de réussir , mais trois petits perroquets sont nés de la troisième , & un de ceux-ci vit actuellement chez un Curé d'auprès d'Angers , à qui il a été donné. Peut-être parviendrions-nous à accoutûmer à notre climat , si nous les avions fait naître en France , ces oiseaux si jolis par leur extrême petitesse , sur les plumes desquels l'or est semé & sert à rehausser les couleurs les plus vives , ces colibris dont le corps a moins de volume & de poids que celui de divers scarabés & de quelques papillons. Mais ce qui seroit encore plus à désirer , & à quoi il seroit plus aisé de réussir , ce seroit de naturaliser chez nous des espèces d'oiseaux qui augmenteroient le nombre de celles qui sont destinées à nous donner des alimens à notre goût. La classe des aquatiques , & sur-tout le genre des oyes & celui des canards , fourniroient probablement à nos basse-cours plusieurs espèces nouvelles

de beaux & bons oiseaux : plusieurs espèces de poules très-bonnes & admirables par leur beauté, nous manquent ; il faut les aller chercher à la Chine & aux Indes orientales, d'où il n'y en a eu de transportées en Europe qu'autant qu'il en a fallu pour faire desirer à ceux qui les ont vues, qu'on travaillât à les y naturaliser.

Sans être naturaliste, on aimeroit assurément à voir naître chez nous de ces oiseaux dont les plumes fournissent une parure à nos militaires, & qui sont employées à beaucoup d'autres ornemens, de ces oiseaux aussi remarquables par leur grandeur énorme que les colibris le sont par leur prodigieuse petitesse, qui sont parmi les autres oiseaux ce que l'éléphant est parmi les quadrupèdes, & la baleine parmi les poissons. Qui ne verroit pas avec plaisir sortir de son œuf un oiseau aussi gros qu'en sort l'autruche ! On nous a rapporté bien des faits étranges sur la manière dont leurs œufs sont couvés, qui, s'ils ne sont pas tous faux, le sont pour la plupart, puisqu'il y en a de directement opposés les uns aux autres. Beaucoup de voyageurs prétendent que la femelle se contente d'enterrer ses œufs dans le sable, après quoi elle les abandonne, & s'en repose, pour faire éclore

les petits , sur la chaleur du soleil : quelques-uns au contraire veulent que le mâle & la femelle couvent souvent ensemble , & que les œufs ne soient jamais abandonnés , au moins par l'un & par l'autre à la fois ; mais ce n'est que des yeux qu'ils les font couvrir ; la direction de leurs regards est si importante , que si elle cessoit un instant , les œufs seroient perdus , ils se corromproient aussi-tôt. Entre ceux qui veulent que les autruches abandonnent leurs œufs , il y en a qui leur ôtent toute mémoire pour ceux-ci , & qui leur en font couvrir à la manière ordinaire d'autres qu'elles rencontrent dans leur chemin & qu'elles n'ont pas pondus : quelques-uns au contraire leur donnent une mémoire qui les ramène à leurs œufs , lorsque les petits sont prêts à naître ; de dix œufs plus ou moins dont la couvée est composée , ils lui en font casser quatre ; elle les sacrifie au salut des petits qui doivent naître des autres œufs , ils leur fourniront une nourriture sans laquelle ils périroient par la faim : dans les œufs cassés se produisent des vers dont les petites autruches nouvellement nées se nourrissent jusqu'à ce qu'elles soient en état d'aller chercher des alimens au loin. On ne croira pas que ces faits & quelques

autres de même nature qui leur pourroient être ajoutés, aient été vérifiés par de bons observateurs. Ceux qui ont prétendu que les autruches ne couvoient point, ont pourtant cru en trouver une bonne raison dans la pesanteur considérable de leur corps; ils ont jugé & dit qu'elles écraseroient les œufs sur lesquels leur corps seroit posé: ils en eussent pensé autrement, s'ils eussent fait assez d'attention à l'épaisseur & à la solidité de la coque, qui sont telles qu'elles permettent qu'on en fasse des vases, dont on se sert comme nous nous servons de ceux de porcelaine.

On doit être plus disposé à s'en rapporter à M. Kolbe qu'à une foule d'auteurs trop amateurs du merveilleux, & qui n'ont pas vû par eux-mêmes; il fait tout simplement couvrir les autruches de la manière dont couvent les poules & les oiseaux de tant d'autres espèces: il n'est pas du nombre de ces voyageurs qui nous donnent des Mémoires sur des pays qu'ils n'ont fait que parcourir, il a résidé pendant neuf à dix ans au Cap de Bonne-espérance, & uniquement pour y faire des observations. Il assure qu'il a eu occasion d'observer même très-souvent, que l'autruche mâle & la femelle se chargent alter-

nativement du soin de couvrir les œufs qui sont posés sur le sable ; il ajoute que les petits ne sauroient marcher que quelques jours après celui où ils sont nés , & que jusqu'à ce qu'ils soient en état d'aller chercher de la nourriture , le père & la mère leur apportent de l'herbe.

Peut-être néanmoins que le récit des voyageurs, qui se sont contentés de dire que les œufs des autruches sont couvés par le soleil , peut se concilier avec ce que M. Kolbe atteste comme témoin oculaire. Il y a des pays dans l'Afrique bien plus chauds que les environs du Cap de Bonne-espérance : dans ces pays brûlés par l'excessive ardeur du soleil , les œufs déposés sur le sable n'ont pas besoin d'être échauffés par la mère pendant le jour ; ils exigent plutôt qu'elle les dérobe à l'action d'une chaleur qui seroit capable de les cuire , ce qu'elle peut faire en les enterrant dans le sable ; si elle les couvroit alors de son corps, ce seroit pour les rafraîchir ou pour les empêcher d'avoir trop chaud. Les autruches paroissent donc très-dispensées dans de tels pays de se tenir sur leurs œufs pendant le jour ; mais il y a des nuits dans ces mêmes pays où la chaleur du jour est insupportable , qui seroient trop froides pour les œufs , &

pendant lesquelles les autruches doivent être obligées de rester sur leurs œufs. Ce ne sont là que des conjectures ; nous pouvons nous promettre de les voir bien-tôt vérifiées ou détruites par un des plus passionnés amateurs de l'histoire naturelle ; M. Adamson, qui dans un âge où il est presque permis de se livrer aux plaisirs frivoles , n'est sensible qu'à celui d'observer & d'étudier les animaux & les plantes , est parti depuis cinq mois pour le Sénégal avec le desir le plus vif de nous bien instruire de l'histoire des autruches ; il me doit envoyer de leurs œufs avec toutes les précautions capables de les faire arriver propres à être couvés.

Nous n'aurons peut-être pas besoin d'attendre jusqu'à ce que nous puissions faire couver les œufs envoyés d'Afrique, pour faire éclore des autruches en France ; les bontés du Roi, si favorables à tout ce qui peut perfectionner nos connoissances , nous ont déjà mis , dès l'été dernier , en état de commencer à tenter cette expérience. Il ne restoit alors à sa ménagerie qu'une autruche mâle & une femelle ; celle-ci y pondoit tous les ans des œufs qu'elle n'a jamais couvés ; ce qui est assez ordinaire aux femelles des autres espèces d'oiseaux , transportées dans un climat fort

fort différent de celui de leur pays natal. Sa Majesté voulut bien donner des ordres pour que les œufs que pondroit l'autruche de la ménagerie, me fussent apportés: les deux premiers qu'elle pondit se trouvèrent tels que ceux des poules qu'on appelle hardés, ils n'avoient point de coque, ils n'étoient couverts que d'une membrane, ils furent crevés à la sortie du corps. Elle en pondit un troisième revêtu d'une coque pour le moins aussi solide que l'est celle du commun de ces sortes d'œufs, & qui avoit quelques particularités, elle étoit bien plus blanche que celle des œufs de cette espèce que j'ai vûs jusqu'ici, elle avoit & a encore la blancheur & l'éclat de la porcelaine: mais cette coque n'est pas unie comme le sont celles de tous les œufs d'autruche dont j'ai eu connoissance; sur plus de la moitié ou près des deux tiers de sa surface, elle a des cannelures qui forment des espèces de côtes qui ont quelque ressemblance avec celles des melons, mais posées plus obliquement. M. de la Roche ne manqua pas de m'envoyer cet œuf le lendemain du jour où il avoit été pondu. Dès que je l'eus reçu, il fut mis dans un four qui me donnoit journellement le nombre de poulets que je devois

attendre des œufs qui y étoient couvés ; l'œuf précieux y fut entretenu dans une chaleur égale & la plus propre à faire naître des oiseaux de toute espèce ; mais au bout de cinq semaines , l'espérance d'en voir sortir une autruche me fut ôtée : je le secouai pour la première fois , & le bruit que le secouement me fit entendre , m'apprit qu'il n'étoit rempli au plus qu'à moitié & d'une matière très-liquide. J'ai eu des œufs de poules , ce qui est très-rare , qui cloquoient , c'est-à-dire , qui faisoient entendre du bruit dès le jour même où ils avoient été pondus , & qui n'étoient pas bons à être couvés : je ne fais si l'œuf d'autruche n'avoit pas été dans ce cas , car je ne songai pas même à le secouer lorsque je le reçus , je ne songai qu'à le faire couvrir & à le soigner ; son intérieur étoit sans doute mal conformé. L'autruche qui l'avoit pondu , est morte vers la fin de l'année dernière ; mais elle a été remplacée par deux autres femelles , qui pourront donner des œufs mieux conditionnés , & sur lesquels on pourra répéter l'expérience avec plus de succès.

Ceux qui voudront bien concourir à nous faire faire des tentatives propres à naturaliser en France les oiseaux des pays

les plus éloignés, en nous envoyant de leurs œufs, auront des précautions à prendre pour les faire arriver en état d'être couvés malgré la longueur du temps qu'ils devront rester en route; ces précautions nécessaires à la conservation des germes seront expliquées dans le Mémoire suivant.

Mais les nouvelles manières de faire éclore & d'élever les oiseaux, dont nous n'avons fait jusqu'ici qu'étaler les avantages, ne sont-elles point sujettes à des inconvéniens? On a prétendu qu'il étoit plus ordinaire aux poulets de naître contrefaits & estropiés dans les fours, que sous les poules. Je ne vois pas quelle en pourroit être la cause, & je n'ai point observé de faits qui m'aient invité à la chercher; ils y naissent, comme nous l'avons vû ailleurs, bien plus à leur aise que sous une mère qui ne leur sauroit être d'aucun secours. Quelquefois à la vérité des poulets y éclosent qui ont une jambe, ou même leurs deux jambes trop jetées en dehors; mon jardinier les nomme des *crapauts*, & ils sont assez bien nommés, parce qu'ils ne marchent presque que sur le ventre, ayant les jambes trop écartées; mais il y a aussi de ces *crapauts* qui naissent sous les poules. S'il étoit prouvé que

ces accidens fussent plus ordinaires aux poulets des fours qu'aux autres, la seule cause à laquelle on pourroit les attribuer, c'est à ce que les œufs n'y sont pas aussi souvent retournés que sous les poules : on pourroit soupçonner que lorsque l'œuf reste long-temps dans une même position, les cuisses & les jambes du poulet prennent un mauvais pli ; le remède seroit de retourner les œufs chaque jour, ce qui n'est ni long ni difficile.

Mais il est né un doute à plus de gens que je n'aurois cru qu'il y en eût à qui il eût pû naître, qui seroit d'une toute autre conséquence, s'il étoit fondé : parmi ceux même que j'ai vus se réjouir de ce que les fours pourroient leur valoir en tout temps de la viande nouvelle, plusieurs m'ont paru inquiets sur la qualité de cette viande ; ils m'ont demandé si des poulets éclos & nourris dans une couche de fumier, ne sentiroient pas le fumier. Cette question m'a même été faite par bien des personnes éclairées & peu touchées par rapport à elles-mêmes de la perfection des mets. L'Égypte a aussi ses friands qui, au rapport de Thevenot & de M. Maillet, prétendent que les poulets éclos sous une poule ont un meilleur goût que ceux qui sont éclos dans de

fours ; mais l'un & l'autre de ces Auteurs ajoûtent tout de suite qu'ils n'ont jamais pû s'apercevoir de cette différence. Si je disois seulement que je n'en ai trouvé aucune entre ceux qui sont nés & qui ont été élevés dans les couches & les poulets venus & élevés à la manière ordinaire , on auroit raison de se défier de mon témoignage : une illusion pareille à celle qui fait trouver à un propriétaire les fruits de son jardin, & le vin de son crû , bien supérieurs aux autres , pourroit m'avoir séduit pour mes poulets ; mais ceux qui n'avoient pas le même intérêt que moi à les trouver parfaitement semblables aux autres , après en avoir mangé ont tous répondu uniformément qu'ils n'y savoient apercevoir aucune différence , & le doute qu'on avoit eu ne leur a pas paru avoir pû être sérieux.

Si l'odeur du lieu où un poulet est né pouvoit influer sur le goût qu'il aura dans la suite , ceux qui éclosent sous des poules dans des poulailliers , ne seroient pas assurément préférés à ceux qui naissent dans les couches de fumier : l'odeur du lieu où sont les couches n'a rien d'aussi désagréable que celle d'un poulaillier mal-propre , comme ils le sont ordinairement ; mais ce n'est pas l'endroit où un oiseau

est né qui rend sa chair plus ou moins délicate & plus ou moins propre à flatter notre goût, ce sont les alimens dont il a été nourri. La volaille qui a la liberté de courir, dont la chair est préférée par les connoisseurs à la chair de celle qui a été engraisée dans des espèces de cages, se tient volontiers sur les fumiers. Nos poulets élevés dans les couches ont bien moins de communication avec le fumier que n'en a cette volaille libre, ils ne vont y chercher aucune nourriture, il ne sert qu'à les tenir chaudement. Aucune odeur de fumier n'approche de ceux qui sont élevés dans les étuves à feu, ni de ceux qui le sont dans les poussinières entièrement couvertes par dessus & vitrées; enfin si l'on excepte ceux qu'on tue très-jeunes, lorsqu'ils sont condamnés à paroître sur nos tables, ils ont vécu pendant des semaines & des mois comme vivent les poulets nés sous des poules.

L'imputation que nous venons de prouver avoir été faite injustement aux poulets nés par des voies différentes de l'ordinaire, n'est pas la seule dont on les ait chargés; une encore plus grave, mais dont il m'a été aisé de prouver la fausseté par des faits moins équivoques que ceux qui dépendent du jugement du goût,

par des faits qui sont à la portée des yeux, c'est qu'il ne faut pas s'attendre qu'ils contribuent à perpétuer leur espèce ; on a prétendu que devenus coqs ils étoient incapables de porter la fécondité dans les œufs , & que devenus poules ils ne pouvoient pondre que des œufs stériles. Les poulets qui me sont nés dans la plus grande partie de l'année dernière , & ceux qui me sont nés pendant toute celle-ci , fournissent la réponse la plus solide qui puisse être faite ; ils sont venus de poules nées dans mes fours , & qui n'ont presque vécu qu'avec des coqs dont le lieu natal a été le même. Enfin j'ai renfermé des poules dans des loges où elles n'avoient de commerce qu'avec un coq éclos dans un four , des œufs qu'elles ont pondus sont nés des poulets à qui rien ne manquoit.

Il paroîtra peut-être plus difficile de deviner ce qui a pû donner lieu à cette dernière imputation , qu'il ne l'a été de démontrer qu'elle a été mal imaginée ; un préjugé ridicule , mais trop généralement établi dans les campagnes , en est apparemment le fondement. Ce préjugé est que les oiseaux éclos d'œufs couvés par des mères d'une espèce différente de la leur , ne veulent point couver , ils se

croient exempts de donner à leur espèce ce qu'ils n'en ont pas reçu, on prétend que des poulets nés sous une canne, & des cannetons nés sous une poule, ne voudront jamais s'affujétir à couver. Ce ne sont pas seulement les bonnes femmes qui le soutiennent, j'ai trouvé des habitans de la campagne de tous ordres qui en étoient très-convaincus, des Curés, par exemple, & entre ces Curés j'en ai connu qui avec de l'esprit trouvoient mauvais que je doutasse de ce fait. Il est appuyé par une autorité plus forte que celle des Curés; M. Frisch, célèbre par ses ouvrages sur les insectes des environs de Berlin, & sur les oiseaux d'Allemagne qu'il a dessinés, gravés & enlumines avec beaucoup de soins & d'intelligence, assure non seulement la vérité de ce fait bizarre, il la prétend même incontestablement prouvée par des expériences. Quelle pourroit être la cause physique qui ôteroit ainsi à des oiseaux la volonté ou la facilité de contribuer à la propagation de leur espèce! au lieu de la chercher il vaut mieux dire que le fait ne demandoit pas à être expliqué. Pour avoir droit de le nier, j'ai fait couver des œufs de canne par une poule; quelques-uns des cannetons qui en sont

éclos, sont devenus des cannes qui ont couvé avec autant d'affection & d'assiduité qu'en ont à couvrir les cannes nées sous des mères de leur espèce. Ce préjugé est de ceux dont il importeroit qu'on fût bien désabusé ; il peut arrêter les tentatives qu'on feroit pour naturaliser dans un pays des espèces d'oiseaux étrangers, par les seuls œufs ; il ôte l'espérance d'y pouvoir réussir à ceux qui croient que les petits qui naîtroient de ces œufs auroient une parfaite indifférence pour l'accroissement de leur espèce.

On n'a pas voulu apparemment que les poulets nés dans des fours fussent plus favorablement disposés pour la multiplication de leur espèce, qu'on n'a cru l'être ceux qui sont nés sous une mère d'un genre différent du leur : on a jugé même qu'ils devoient être encore plus éloignés d'y pouvoir contribuer ; que les coqs qui auroient eu cette origine, ne seroient coqs que de nom, & que les poules qui en auroient eu une pareille, ne pourroient pondre des œufs féconds. Cette bizarre idée a été réfutée au delà de ce qu'elle méritoit de l'être, par les expériences faites en grand, dont nous avons parlé ci-dessus ; cependant malgré le peu de besoin que j'ai d'occuper des poules à couvrir,

K v

parmi plusieurs de celles nées dans les fours, qui ont montré le desirer, il y en a eu quelques-unes à qui j'ai accordé des œufs, pour pouvoir ensuite assurer, comme je le puis actuellement, que les poules qui sont nées dans des fours savent aussi-bien couvrir que les autres, & qu'elles le souhaitent de même.

J'ai encore ouï dire que les poulets nés par une voie différente de l'ordinaire ne devenoient pas aussi grands que les autres; ma basse-cour est très-propre à détromper ceux qui pourroient le penser; elle a à leur faire voir des poules & des coqs en grand nombre qui ont reçu la vie dans des fours, parmi lesquels on n'en trouve point qui aient dégénéré: les coqs & les poules n'y cèdent ni en grosseur ni en hauteur de taille aux coqs & aux poules de l'espèce à laquelle ils appartiennent.

On a été jusqu'à prétendre que les œufs de ces poules nées dans les fours étoient bien moins bons que les autres, qu'ils n'avoient pas un goût si agréable; c'est à quoi je ne puis répondre qu'en défiant les palais qui se connoissent le mieux en œufs, de distinguer par le goût comment est née la poule par laquelle ils ont été pondus.

Enfin on a dit contre nos poulets , car que ne s'est-on pas plû à dire contre eux , qu'il n'étoit pas possible de les engraisser. J'avoue que j'ai désespéré de pouvoir deviner sur quel fondement on l'avoit imaginé , mais je fais qu'on n'a qu'à le vouloir pour les rendre des poulets gras. Pourquoi n'auroient-ils pas le même appétit que les autres ! & pourquoi digéreroient-ils plus mal ! On les a simplement en bonne chair , & on les a gras selon l'état dans lequel on les aime mieux , & selon les soins qu'on prend pour les bien nourrir ; ils sont bons à tous âges , & si on les multiplie à Paris même , comme on le pourra faire , ils fourniront des plats aux meilleures tables , qu'on n'est pas en usage & qu'on a été même dans une sorte d'impossibilité d'y servir. On y fait paroître de bien des façons différentes des pigeons presque naissans , qu'on nomme des pigeons à la cuillier ; pourquoi n'y sert-on pas aussi des poulets à la cuillier ? Je n'en fais d'autre raison que de ce qu'on ne fait pas éclore à Paris autant de poulets qu'on y fait éclore de pigeons ; on y fait couver très-peu de poules , & ceux qui y en font couver , ne le font guère pour vendre leurs poulets , ils en veulent avoir pour multiplier leurs poules , ou

pour remplacer celles qui ont péri. Lorfqu'on trouvera à acheter à Paris des poulets nouvellement nés, je ne doute pas qu'on ne les accommode de toutes les façons dont on accommode les pigeons à la cuillier : je ne le pense qu'après les essais que j'en ai fait faire chez moi plusieurs fois. Ce font-là de ces expériences qui ne déplaisent pas à répéter & à varier : ces poulets naissans ont été au goût des personnes à qui je les ai fait servir, comme au mien. La nouvelle cuisine à qui l'art d'imaginer des ragoûts très-chers est si bien connu, donnera peut-être les poulets encore plus en petit, elle n'attendra pas peut-être qu'ils soient nés pour en faire des mets fins ; quand elle en trouvera en quantité considérable dont elle pourra disposer, elle apprêtera peut-être des poulets qui n'auroient dû naître que dans deux ou trois jours ; ce seront des poulets qui mériteront mieux le nom de poulets aux œufs que ceux à qui on le donne, car alors le poulet auroit encore une grande partie du jaune de l'œuf, qui est aussi bon que celui des œufs frais.

Je ne crains point le reproche auquel je viens de donner lieu, je ne crains point qu'on m'accuse de chercher à multiplier

les mets superflus; ceux à qui je les offre, doivent m'en savoir moins de gré que ceux à qui je voudrois rendre plus utiles les soins qu'ils prendront pour faire naître une très-grande quantité de poulets. Dans tout état où les biens sont trop inégalement distribués, loin d'éviter de donner des amorces au luxe, on doit chercher à le faire; c'est un moyen de tirer de ceux qui ont au delà de ce que toutes leurs commodités exigent, & à qui le mal-être des autres hommes est fort indifférent, d'en tirer, dis-je, ce qui est nécessaire aux besoins les plus essentiels de plusieurs de ceux-là. On doit être mécontent de ce qu'il y a des hommes qui, sans que leur superflu même en souffre, peuvent donner d'un plat une somme qui feroit vivre une famille entière pendant une année. Mais dès qu'il y en a de riches à ce point, on doit être satisfait d'apprendre qu'un plat de petits pois a été vendu à un prix excessif: il y auroit de l'humanité à souhaiter que la primeur de tous les légumes & de tous les fruits fût portée aussi loin; il seroit à désirer que la gourmandise orgueilleuse s'imposât beaucoup de ces espèces de taxes qui ne sauroient être trop fortes lorsqu'elles vont au soulagement de ceux qu'un travail rude & continu fait à peine subsister.

Mais ne doit-on pas craindre, m'a-t-on demandé, qu'en voulant rendre les poulets extrêmement communs & à grand marché, on ne rende les œufs rares & chers! L'abondance des œufs ne me paroît pas moins désirable que celle des poulets, mais quel meilleur moyen y a-t-il de la procurer que de multiplier les poules, ou, ce qui est la même chose, de faire naître beaucoup de poulets! On ne les tuera pas tous, on en laissera vivre qui parviendront à âge de poule, & on ne fera pas couver dans les fours tous les œufs que les nouvelles poules donneront. Il est très-vrai que si tous les habitans d'un pays prenoient à la fois la résolution de faire couver tous les œufs de leurs poules, les œufs deviendroient bien chers dans ce pays-là; qu'un œuf nécessaire à un malade y seroit vendu autant qu'un poulet; mais dès-lors la résolution de faire couver des œufs cesseroit bien-tôt d'être générale; ceux qui trouveroient mieux leur compte à vendre leurs œufs qu'à les convertir en poulets, perdroient ce dernier objet de vûe; bien-tôt la proportion qu'il doit y avoir entre le prix des uns & celui des autres, seroit rétablie; on n'auroit pas eu long-temps à souffrir d'un parti trop généralement pris, & qui

après tout n'eût pas fait trop de mal s'il n'eût qu'obligé à manger moins d'œufs & plus de poulets.

Une autre crainte d'un mal que l'on soupçonneroit pouvoir être produit par la trop grande abondance de la volaille, mérite plus d'être dissipée. Est-il bien certain que la multiplication de la volaille portée aussi loin que nous semblons le vouloir, ou qu'on le peut par les moyens que nous en avons donnés, fût avantageuse à un Etat, à tout le genre humain ? la consommation des grains n'en seroit-elle pas trop augmentée ? n'ôterons-nous pas le pain à ceux aux travaux desquels nous le devons, ou ne le leur rendrons-nous pas trop cher, & cela pour faire naître l'abondance d'une sorte d'aliment dont la quantité qu'on a eue jusqu'ici a suffi ? Rien assurément ne peut être plus opposé à mes intentions : je me trouverois heureux si je pouvois contribuer à procurer aux gens de la campagne cette aisance que l'un de nos plus grands Rois desiroit de leur donner. Un des vœux de ce Roi, qui avoit pour ses sujets l'amour d'un père pour ses enfans, un des vœux d'Henri IV étoit que chaque payfan pût tous les Dimanches mettre une poule dans son pot : tous les gens de la campagne

232 3^e Mém. *Utilités de l'art*

le pourroient s'ils donnoient leurs soins à rendre les poules plus communes. Les examens dans lesquels nous sommes entrés dans le Mémoire précédent sur ce que la nourriture d'une poule peut coûter pendant une année, doivent rassurer contre les inquiétudes qu'on pourroit avoir que leur nombre extrêmement augmenté ne prît trop sur les grains qui sont le premier fonds, & le plus essentiel de la nourriture des hommes. La volaille ne coûte presque rien à nourrir à la campagne; la dépense n'est pas de la faire vivre, mais de l'engraisser; & on pourroit fort bien se passer de volaille grasse dans les années où les récoltes n'auroient pas été abondantes, on pourroit fort bien se contenter des poulets qui seroient en bonne chair.

Après avoir vu qu'aucun inconvénient ne balance ces avantages des fours à poulets, qui sont de nature à être généralement regardés comme réels, nous ne devons pas cesser de parler de ces fours sans avoir donné quelque idée d'une autre sorte d'avantages qu'on en peut attendre, qui ne seront pas aussi généralement désirés que les premiers, sans avoir fait remarquer qu'ils peuvent valoir aux Physiiciens des connoissances nouvelles, & per-

fectionner quelques-unes de celles qu'ils ont déjà. Il n'est point d'observations plus propres à nous instruire sur la manière admirable dont la Nature opère le développement des germes des animaux, dont elle conduit ces germes à être des embryons, & à faire croître ces derniers jusqu'à ce qu'ils soient des animaux assez forts pour paroître au jour, que les observations de ce qui se passe chaque jour dans les œufs des oiseaux depuis le commencement jusqu'à la fin de l'incubation. Chaque œuf qu'on casse pendant ce temps, offre un spectacle qu'on ne sauroit assez admirer, & qu'on admire sans s'en lasser. Harvée, Malpighi, & plus récemment Antoine Maître-Jan, ont décrit, & les deux derniers ont fait représenter les progrès journaliers dont ils n'ont pû voir la suite complète qu'au bout de trois semaines; ils ont eu besoin chaque jour qu'un dessein fait le jour précédent les mît en état de reconnoître ce qu'un œuf couvé vingt-quatre heures ou quelquefois seulement douze heures de plus, montrait de visible qui ne l'étoit pas dans un œuf couvé vingt-quatre heures ou douze heures de moins. Au moyen de nos fours la suite des développemens & des accroissemens qui se font en moins de vingt-un jours dans les

234 3^e Mém. *Utilités de l'art*

œufs de poules, peut être mise sous nos yeux dans la même heure & dans un temps plus court : un même four pourra nous donner des œufs à tout terme, & celui de chacun sera connu, si on a eu soin d'écrire sur chaque œuf, comme on doit toujours le faire, le jour où il aura commencé à être couvé, & même d'y écrire l'heure, si on l'a destiné à des observations plus précises. On sera donc maître de casser dans le même moment des œufs où se trouvera la suite complète des progrès de l'incubation ; on pourra comparer sur le champ tous ces progrès entr'eux ; pour s'assurer des différences, on cassera plusieurs œufs pris à chaque terme, la comparaison qu'on fera de la sorte, sera tout autrement exacte que celle qu'on n'a pu faire que sur des desseins, en examinant ce que ceux d'un jour ont de plus que ceux du jour qui a précédé.

Si les goûts, les inclinations, les industries & généralement toutes les façons d'agir des poulets & des autres oiseaux éclos dans les fours & qui auront été élevés sans mère, & même sans avoir eu aucun commerce avec ceux de leur espèce, sont parfaitement semblables à ceux des oiseaux nés & élevés d'une façon plus conforme aux règles ordinaires de la Nature,

comme on trouvera probablement qu'ils le font, on en conclurra que les oiseaux n'ont aucun besoin d'être instruits par des mères; qu'ils l'ont été par un Maître qui ne manque jamais d'apprendre aux êtres animés tout ce qu'il veut qu'ils sachent & ce qu'il leur convient de savoir. Si les poulets nés & élevés à la nouvelle manière nous montrent par leurs cris qu'ils sont effrayés lorsqu'ils voient en l'air un milan, une buze ou quelque'autre oiseau de proie, nous serons certains que c'est l'Auteur même de la Nature qui leur a fait connoître les ennemis qu'ils ont à redouter. Si les pinçons, si les moineaux, &c. éclos dans un four & élevés sans avoir eu aucune communication avec ceux de leur espèce, ne laissent pas chacun de faire leur nid avec l'art particulier à leur espèce, on conviendra que cet art leur est aussi naturel que leur manière de casser le grain, d'en ôter l'écorce, de le digérer, & que la circulation du sang dans leurs artères & dans leurs veines.

On pourra même éprouver s'il y a une éducation qui puisse effacer la crainte avec laquelle naissent les oiseaux foibles, de ceux qui leur sont supérieurs en force, & qui en veulent à leur vie: on pourra faire éclore dans le même four avec des

poulets , des oiseaux de proie de différentes espèces , des faucons , des éperviers , &c. en un mot de ceux dont on aura pû dénicher les œufs ; les élever ensemble dans les mêmes pouffinières , & le même sevoir. On verra si malgré leur inclination carnassière , les oiseaux de proie ne vivront pas en paix avec les poulets avec lesquels ils auront été élevés , ce qui est vrai-semblable , & ce qui l'est moins , s'ils respecteront les poulets qui leur seront étrangers. On verra si les poulets familiarisés avec des oiseaux de proie ne jetteront pas des cris d'effroi , comme toutes les poules & les coqs ne manquent pas de le faire , lorsqu'ils découvriront en l'air quelque oiseau carnassier de la même espèce.

La Chymie pourra tirer parti de nos fours à fumier , elle en pourra faire des usages utiles pour les digestions & les autres opérations qui demandent une chaleur douce & continuée la même pendant du temps. Ceux qui ont travaillé au grand œuvre , ont beaucoup parlé de la chaleur du fumier sans en avoir déterminé le degré ; s'ils eussent connu nos fours , s'ils les eussent pû substituer au feu de lampe , ils eussent été maîtres de travailler plus en grand , d'exécuter à la fois

un plus grand nombre d'expériences, parce qu'ils auroient pû mettre dans le même four un très-grand nombre de préparations différentes, au lieu qu'il n'y en a qu'une d'échauffée par une lampe. Ils ne nous en eussent pas mieux convaincus de la possibilité de cette pierre philosophale qui convertit tous les métaux, ou au moins quelques-uns des métaux, en or, de cette pierre qui donneroit de belles connoissances aux Physiciens, mais contraires au bien des sociétés de toutes les parties du monde; ils ne nous en eussent pas mieux convaincus de la réalité d'une autre pierre philosophale bien supérieure à la première, de celle qui donne la Médecine universelle; mais il leur seroit arrivé plus souvent de trouver de ces faits curieux propres à enrichir la Physique, dont ils ont trouvé cependant un grand nombre qu'ils ne cherchoient pas.

*EXPLICATION DE LA VIGNETTE
du troisieme Mémoire.*

LA Vignette de ce Mémoire fait voir une cour dans laquelle sont deux sortes de cages sous lesquelles on tient les poulets à l'air dans les beaux jours.

a, est une de ces cages d'osier, connues dans toutes les campagnes, sous lesquelles on

238 3^e Mém. *Utilités de l'art, &c.*

met des poulets ; la capacité de la cage ne permet pas d'y en mettre un grand nombre, à moins qu'ils ne soient très-petits.

b, est une cage plus spacieuse que la précédente, & qui aussi peut contenir de plus grands poulets & en très-grande quantité.





QUATRIÈME MÉMOIRE.

Esquisse des amusemens philosophiques que les oiseaux d'une basse-cour ont à offrir.

ON est heureux quand on a un goût décidé pour des amusemens doux & tranquilles qu'on peut retrouver, & qui rappellent à eux à toutes les heures du jour: on est plus heureux encore quand on a lieu d'attendre de ces amusemens des connoissances curieuses, & capables de procurer des utilités aux autres hommes; ce sont-là des amusemens vraiment philosophiques. Les oiseaux d'une basse-cour en ont de tels à offrir à celui qui aimera assez à les voir & à les observer: s'il a à passer une partie de sa vie à la campagne, il doit être bien content d'un goût qui lui

assurera journellement des plaisirs louables. Peut-être aurions-nous dû ajouter dans le Mémoire précédent , aux avantages que peuvent nous valoir les nouvelles manières de faire éclore & d'élever des poulets , celui d'être propres à faire naître ce goût : on doit être tenté d'essayer si elles répondent à ce que nous avons voulu en faire espérer ; & si on s'engage à faire couver des œufs , on ne sauroit manquer de s'affectionner aux oiseaux qui en éclosent ; dès qu'ils doivent la vie aux soins qu'on s'est donnés , on les voit croître avec complaisance , on les suit dans le cours de leur vie , on aime à les voir arriver à l'âge où les femelles pondent , on compare le nombre de leurs œufs avec le nombre des œufs pondus par d'autres poules , on en fait couver pour savoir s'ils seront aussi féconds que les autres , si les petits qui en naîtront seront semblables à leurs mères. On est ainsi invité à bien d'autres observations : insensiblement on prend un esprit de curiosité dont des connoissances satisfaisantes & qui peuvent être utiles ; sont le fruit ; cet esprit de curiosité conduira à des recherches qui auroient dû avoir été faites il y a long-temps , & que l'on n'a pas encore commencées. Nous allons en
indiquer

indiquer quelques-unes de celles qui mériteroient que de bons observateurs qui habitent la campagne s'en occupassent.

Ces recherches ne sont pas toutes aussi faciles qu'elles le paroissent d'abord ; les expériences & les observations auxquelles elles engagent, sont simples à la vérité, mais la plupart exigent des soins, des attentions, une assiduité & une persévérance dont peu de gens sont capables : c'est ce qui a fait que les connoissances les plus élémentaires sur le produit des oiseaux d'une basse-cour, nous manquent encore. La première chose qu'on auroit besoin de savoir, c'est le rapport de ce produit à la dépense, ce que vaut par an une poule à son maître, & ce qu'elle lui coûte. Des expériences rapportées dans le second Mémoire de ce volume mettent en état d'évaluer à peu près la dépense annuelle de cette poule, mais le produit avec lequel elle devroit être comparée, n'est pas encore assez connu : il ne s'agit pourtant que de s'assurer du nombre des œufs pondus par une douzaine, une vingtaine, ou un plus grand nombre de poules de même espèce pendant quelques années de suite, pour savoir à quoi on doit estimer par an la ponte moyenne de chaque poule de cette espèce : cette estimation sera d'autant plus

juste que le nombre des poules aura été plus grand. Tout se réduit à compter une fois les poules , à se faire apporter chaque jour les œufs pondus dans la journée , & à en tenir note : cette sujétion n'est pas grande pour chaque jour , elle le devient néanmoins pour la plûpart des hommes dès qu'elle doit durer une année entière , ou plus , car il faut nécessairement suivre la ponte de plusieurs poules au moins pendant une année entière. Il y en a de bien meilleures pondeuses que les autres , quelques-unes ne donnent qu'un œuf en trois jours , d'autres pondent de deux jours l'un , d'autres tous les jours , & j'en ai eu une qui pondoit deux œufs dans le même jour ; mais elles ont toutes des temps pendant lesquels elles cessent entièrement de pondre , & ce temps n'est pas pour toutes le même , ni probablement d'une durée égale , ce qui pourroit faire des compensations ; si celle qui n'a donné qu'un œuf en deux jours , par exemple , pondoit pendant le double de jours que pond celle qui en donne un par jour , le produit de l'une & de l'autre en œufs seroit le même.

Ce ne seroit pas assez d'avoir fait ces observations sur la ponte des poules d'une espèce, il importeroit d'en faire de pareilles

sur celles de toutes les espèces, & cela en chaque pays, pour connoître celle qu'on doit s'attacher à y multiplier, parce qu'il y a plus de profit à en attendre. Ce ne sera qu'alors qu'on sera en état de décider si on a tort ou raison de ne pas peupler les basse-cours dans plusieurs cantons du royaume, de cette grande & excellente espèce de poules qu'on a rendu commune dans le pays de Caux, ou d'une autre espèce presque aussi grande qu'on élève dans le Mirrebalais, ou de celle qui donne ces chapons de Bruges renommés par leur grosseur; si les poules frisées, si les poules à jambes courtes, appelées pieds-courts en quelques provinces, si les poules sans queue & même sans croupion, dont la grosseur n'est guère au dessous de celle des poules communes, ne pondent pas plus d'œufs que celles des plus grandes espèces. Ce n'est pas toujours une raison pour qu'une poule en pondre moins, de ce qu'elle a été transportée & naturalisée dans un climat fort différent de celui dont son espèce est originaire; les poules négresses qui nous viennent de Guinée & du Sénégal, donnent beaucoup d'œufs en France. Malgré leur crête noire, leur chair est blanche, & est trouvée très-bonne par ceux dont

L'imagination n'est pas blessée par la couleur noire des os qu'elle recouvre.

On ne doit pas seulement faire entrer dans les comparaisons que je propose, la quantité des œufs, leur grosseur mérite qu'on en tienne compte : l'œuf d'une poule qui pesera le double de celui d'une autre poule, est équivalent à deux de celle-ci. Il est très-ordinaire que des poules d'une grande espèce pondent des œufs dont deux pèsent plus que trois de ceux de l'espèce commune, & bien plus que le double de ceux des poules fort petites.

Mais la dépense doit encore être comparée avec le produit en œufs : si la poule qui donne dans une année une quantité d'œufs dont la somme totale du poids est d'un tiers plus grande que la somme totale du poids des œufs pondus pendant le même temps par une autre, coûte la moitié plus à nourrir, l'espèce de la seconde poule méritera d'être multipliée par préférence. Quoique les œufs de ces poules qu'on appelle naines, ne soient guère plus gros que de gros œufs de pigeons, on pourroit donc trouver qu'on élèveroit avec plus de profit ces poules si petites, si jolies & dont toutes les parties du corps sont bien proportionnées, que d'autres poules d'une espèce plus grande, si des expériences

apprennent que les naines coûtent proportionnellement moins à nourrir.

Au reste pour décider sûrement si les poules d'une espèce donnent en œufs un produit plus considérable que celles d'une autre espèce, & sur-tout si elles donnent des œufs plus gros, la comparaison doit être faite sur des poules à peu près de même âge. On sait que les premiers œufs des poules sont petits, mais on peut ignorer que des poules pondent dans la seconde, la troisième & la quatrième année des œufs bien plus gros que ceux qu'elles ont donnés dans le cours de la première.

Que ceux à qui les recherches que nous venons de proposer pourroient paroître avoir un trop petit objet, se rappellent pour combien les œufs entrent dans les alimens des habitans de la campagne, & même de ceux des villes, & ils en jugeront autrement; ils souhaiteront avec nous qu'on pût trouver des moyens de rendre les poules plus fécondes qu'elles ne le sont. On prétend que les poules bien nourries pondent plus que celles qui le sont mal, ce qui n'est pas sans vrai-semblance, & que cependant celles qui sont trop grasses donnent très-peu d'œufs; mais ces assertions ne sont point encore fondées sur les expériences

sur lesquelles elles le devroient être. Certaines nourritures, certains grains sont vantés dans divers cantons comme favorables pour faire naître aux poules l'envie de pondre ; d'autres grains, d'autres alimens le sont dans d'autres cantons pour produire le même effet, mais c'est sur quoi on n'a rien d'assez prouvé, & ce qui demanderoit un très-grand nombre d'essais ; si leur objet n'est pas brillant, il est utile.

La ponte ordinaire des poules nous seroit tout autrement profitable qu'elle ne l'est, si les temps en étoient déterminés à notre gré ; alors la somme des œufs pondus par celles d'une basse-cour, seroit distribuée avec moins d'inégalité dans les différens mois de l'année ; si elles n'en ont chacune qu'une quantité fixe à nous fournir, nous voudrions qu'il y en eût qui s'acquittassent pendant l'hiver de ce qu'elles nous doivent. La nécessité où l'on est de garder des œufs dans la saison où elles les donnent en abondance, pour celles où elles nous les refusent presque totalement, est cause que chaque année il s'en trouve un grand nombre qu'on est obligé de jeter ; ils se sont corrompus pour avoir été gardés trop longtemps, ou avec trop peu de précaution. Seroit-il impossible de déterminer les

poules à pondre pendant l'hiver ! J'ai fait quelques légères tentatives pour y réussir, qui n'ont été suivies d'aucun succès : j'ai fait en sorte qu'elles ne se ressentissent pas de la rigueur de la saison, en les tenant dans un lieu dont l'air étoit échauffé par les couches de fumier employées à donner de la chaleur aux fours où des œufs étoient couvés, & aux poussinières dans lesquelles étoient élevés les petits nouvellement éclos : j'en ai nourries pendant un mois entier avec du chenevi, qu'on prétend être plus propre que tout autre grain à les faire pondre, sans en avoir eu un seul œuf. Je ne crois pas pourtant en devoir conclurre que la chaleur de l'air soit indifférente pour avancer la ponte, & qu'il n'est point de nourriture qui y puisse contribuer; j'ai vû qu'elle a été arrêtée dans les poules que je n'ai fait vivre que d'épinards : il est probable qu'il y a d'autres alimens capables de produire un effet contraire, mais il faut qu'ils soient donnés dans le temps convenable, c'est-à-dire, lorsqu'une poule est dans un certain état. Elles muent une fois chaque année; ce sont les approches, la durée & la suite de cette mue qui suspendent la ponte; elle est un temps critique pour les oiseaux : pendant tout le temps qu'elle dure, jusqu'à ce que

les plumes perdues aient été remplacées par d'autres qui n'aient plus à croître, la consommation du suc nourricier qui est faite pour le développement & l'accroissement des nouvelles plumes, est considérable, & il n'est pas étonnant qu'il n'en reste pas alors dans l'intérieur de la poule pour faire croître les œufs. Ce n'est donc pas précisément le froid de l'hiver qui empêche les poules de pondre, ce qui est très - prouvé, parce qu'il y en a qui donnent des œufs dans des mois de janvier & février beaucoup plus froids que les mois d'octobre, de novembre & décembre, pendant lesquels elles n'avoient pas pondu. Il est pourtant vrai que lorsque des frôids considérables surviennent, ils arrêtent ou diminuent la ponte; la poule alors qui donnoit un œuf chaque jour, ne le donne plus que de deux en deux jours, ou de trois en trois jours. S'il y a quelques poules qui pondent de bonne heure, ce sont celles qui ont mué plutôt, & qui sont plutôt rétablies de la mue; il semble donc qu'on auroit un moyen sûr de faire pondre des poules pendant l'hiver, si on avoit le secret de les faire muer assez tôt. Ce secret ne seroit-il point de les dépouiller de leurs plumes dans le printemps ou vers le commencement de

l'été ! La mue forcée & prématurée empêcheroit celle que la Nature auroit exigée plus tard, de devenir nécessaire : elle ne l'est que quand les tuyaux des plumes cessent de prendre de la nourriture & se dessèchent ; alors les sucs nourriciers qu'elles ne s'approprient plus sont portés au germe de plume qui est sous chacune de celles-ci ; il croît & force l'ancienne plume au bout de laquelle il est, de lui laisser la place & de tomber. Cette expérience est au rang d'un grand nombre d'autres que j'ai négligées, quoiqu'elles soient simples & aisées, & que je les aie jugé dignes d'être tentées ; la bonne opinion que j'ai du succès que doit avoir cette mue prématurée, ne me permettra pas, à ce que j'espère, de laisser passer cette année sans en faire l'épreuve sur plusieurs poules : j'invite les curieux des expériences utiles à vouloir bien aussi la tenter ; mais je ne fais s'il est nécessaire que je les avertisse que je pense qu'en dépouillant la poule de ses plumes, il faut imiter la Nature, les lui ôter peu à peu ; on exposeroit sa vie, si on la déplumoit entièrement dans un jour, ou même dans peu de jours ; peut-être ne sera-ce pas trop que de faire durer cette opération quinze jours ou trois semaines. On perdra.

L v

alors & pendant quelques-uns des mois qui suivront, les œufs qu'elle auroit pondus, mais ce sera probablement pour en être dédommagé dans une saison où ils sont plus rares.

Il ne tiendra cependant qu'aux gens de la campagne que nous cessions de désirer qu'on sache faire pondre des poules à la fin de l'automne & au commencement de l'hiver, que nous cessions même de désirer que leurs pontes soient distribuées autrement qu'elles ne le sont, parce qu'il ne tiendra qu'à eux d'avoir en toute saison à vendre des œufs, parmi lesquels il n'y en aura jamais un seul de gâté, pendant quelque temps qu'ils les aient gardés, & de nous les vendre même aussi frais qu'ils l'étoient le jour où ils ont été pondus. Ceux qui ont lû dans le second volume des Mémoires pour servir à l'histoire des Insectes, ou ailleurs, les manières que j'ai enseignées de conserver pendant plusieurs mois de suite, pendant des années des œufs aussi frais que s'ils venoient d'être pondus, croiront que je veux rappeler ici ces moyens, & que mes souhaits actuels sont que les gens de campagne cessent de négliger d'en faire usage: je veux effectivement leur présenter des moyens de conserver les œufs, les mêmes

pour le fond que ceux que j'ai donnés il y a plusieurs années , mais rendus si aisés à pratiquer , qu'ils ne demandent précisément aucune adresse , très-peu de temps & presque aucune dépense. On n'a pas besoin d'aller chercher ailleurs que dans cet ouvrage les expériences qui démontrent qu'il se fait une transpiration dans chaque œuf au travers de sa coque : j'ai pensé il y a bien des années que si on arrêtoit cette transpiration , que si l'œuf restoit toujours aussi plein qu'il l'est lorsqu'il vient de sortir du corps de la poule , alors la cause qui altère & qui corrompt les matières de l'œuf n'existeroit point , que cette fermentation qui opère leur corruption ne sauroit s'y faire ; elle ne sauroit naître dans des matières qui n'ont pas assez de communication avec l'air : or tout vernis impénétrable à l'eau , étendu sur la coque de l'œuf , me parut propre à empêcher les matières qu'elle renferme , de transpirer , & par conséquent à le conserver dans l'état d'œuf frais. J'en fis enduire plusieurs nouvellement pondus , d'un vernis à esprit de vin ; le succès répondit parfaitement à ce que j'avois attendu de cette expérience ; les semaines , les mois se passèrent sans que les œufs vernissés cessassent d'être

L.vj.

des œufs frais ; ceux qu'on fit cuire au bout d'un an étoient pleins du lait le plus blanc, & n'avoient aucun mauvais goût. Le vernis produisit donc tout l'effet que j'en avois attendu , mais mon espérance fut trompée par rapport à son principal objet : je ne m'étois pas proposé de faire une expérience curieuse , j'avois voulu en faire une utile qui procurât en grande quantité , à bon marché , & en toute saison des œufs sûrement frais ; j'avois espéré qu'à l'avenir tous ceux qui font sur mer des voyages de long cours , jouiroient de la douceur d'avoir d'excellens œufs pendant toute leur route ; j'aimois à penser qu'aucun vaisseau ne partiroit sans en avoir fait une grande provision.

Rien de tout cela n'est arrivé ; un esprit de curiosité a porté plusieurs particuliers à vérifier l'expérience , mais je n'ai connu que peu de personnes qui l'aient poussée jusqu'à faire vernir assez d'œufs pour en être fournies pendant l'hiver. Ce sont les gens de la campagne qu'il eût été essentiel d'instruire de cette pratique : lorsque les femmes y filent , tricotent & cousent , elles font quelque chose de plus difficile que d'étendre du vernis avec un pinceau sur un œuf ; d'étendre ce vernis , de le faire sécher , sont pourtant de petites

opérations qui demandent à être montrées. De savoir où prendre & comment faire venir du vernis tout fait , est une difficulté capable d'arrêter des gens de la campagne , qui d'ailleurs voient en achetant le vernis , une dépense certaine , sans être sûrs de ce qu'elle leur produira.

Je leur ôtai dans la suite l'embarras de se pourvoir de vernis en apprenant à employer au même usage , du suif , de la graisse de mouton. Des enduits d'une graisse solide me parurent devoir arrêter aussi parfaitement l'évaporation que ceux du meilleur vernis ; les expériences le confirmèrent. Enfin je ne manquai pas aussi de faire remarquer que si après avoir rempli des pots d'œufs frais , on remplissoit avec de la graisse les intervalles qu'ils laisseroient entr'eux , ils s'y conserveroient parfaitement.

Ces derniers procédés , bien plus aisés à pratiquer que le premier , par ceux de qui nous devons tenir les œufs en grande quantité , ont encore l'inconvénient de demander d'eux quelques dépenses qu'ils peuvent craindre de risquer. La graisse dont un pot a été rempli s'y retrouve à la vérité en très-grande partie lorsque les œufs en ont été ôtés , & peut-être employée bien des fois à un pareil usage ;

mais il faut un fond de graisse, ce sont des frais à faire; d'ailleurs portera-t-on au marché des œufs qui auront un épais enduit de graisse? cet enduit devient alors une petite incommodité tant pour le vendeur que pour l'acheteur.

Des observations qui se sont présentées naturellement lorsque j'ai tenté de faire éclore des poulets d'œufs qui avoient été enduits, soit de vernis, soit de graisse, m'ont conduit à voir qu'il y avoit beaucoup à retrancher de l'appareil que j'avois employé jusques-là pour conserver les œufs. J'avois craint qu'on ne pût réussir à arrêter toute l'évaporation de l'intérieur de l'œuf qu'au moyen d'un enduit d'une épaisseur sensible, d'un enduit composé de plusieurs couches, lorsqu'il étoit de vernis, & j'ai eu lieu de juger que cet effet pouvoit être produit aussi sûrement par la couche la plus mince que par la plus épaisse. Les expériences que j'ai faites en conséquence ont plus que confirmé cette idée; elles m'ont appris que les pores d'une coquille d'œuf pouvoient être suffisamment bouchés par une matière grasse dont il ne resteroit aucune couche sensible sur la surface extérieure de cette coquille, & presque point de traces; elles m'ont appris de plus que toutes les matières grasses

étoient également capables de conserver les œufs : toutes celles au moins dont j'ai fait des essais ont réussi si également que je n'en connois aucune que je sache devoir être employée par préférence ; je me suis servi de beurre , de sain-doux , de cette graisse que le rôti donne aux cuisiniers, d'huile d'olive , & par le moyen de chacune de ces matières employée en très-petite quantité , j'ai eu des œufs qui , quoique pondus depuis huit à neuf mois , étoient très-frais.

Si l'on est à son aise par rapport au choix de la matière , on ne l'est pas moins par rapport à la manière de l'employer : on n'a qu'à prendre au bout du doigt , gros comme un pois soit de beurre , soit d'une graisse quelle qu'elle soit , frotter la coquille avec cette graisse , passer & repasser le doigt sur toute la surface de la coquille , afin de s'assurer qu'il n'y en a aucune partie qui ait échappée à la graisse ; dès que cela est fait , l'œuf est en sûreté contre l'évaporation , ou , ce qui est la même chose , contre la corruption. L'huile est employée à cet usage avec la même facilité & la même économie : on trempe le bout de son doigt dans l'huile qui est dans une petite soucoupe ou dans tout autre vase , on frotte la coque avec le bout du

doigt huilé, & si ce qu'on a pris d'huile la première fois, ne suffit pas pour huiler la coque par-tout, on mouille encore une fois le bout du doigt dans la même liqueur, & on continue la même manœuvre. Au reste voici la preuve que ni le beurre, ni la graisse, ni l'huile, n'ont pas besoin d'être mis en assez grande quantité pour qu'il en reste une couche sur la surface extérieure de la coquille; j'ai souvent essuyé avec un torchon blanc les œufs après qu'ils avoient été huilés ou graissés, & ils sont néanmoins restés œufs frais.

Exigera-t-on des femmes de la campagne quelque chose de trop difficile, lorsqu'on demandera que tous les soirs, ou à quelqu'autre heure du jour, elles s'amuseront à graisser ou huiler les œufs que leurs poules leur ont donnés dans la journée? ce sera un ouvrage qui ne leur demandera que bien peu de temps, & qui ne leur coûtera presque rien, sur-tout si elles se servent de graisse commune, ou d'un beurre qui ne soit pas bien fin. Pour les exciter à prendre ce soin, il sera juste de leur payer plus cher les œufs graissés ou huilés, que les autres; mais de quelque peu qu'on augmente le prix de la douzaine de ceux à qui cette petite façon aura été donnée, ne fût-ce que de deux liards ou même d'un,

le temps & la dépense à laquelle elle aura engagé, seront plus que payés.

Après que les gens de la campagne auront été instruits des moyens si faciles de conserver les œufs frais, s'ils en vendroient d'autres, ce ne pourroit être que par une mauvaise volonté, ou par une indolence aussi blâmable, & contraires l'une & l'autre à leurs propres intérêts ; mais il faut les instruire, & c'est ce qui pourra paroître de plus difficile. Un imprimé qui ne contiendrait que cinq à six lignes qui se trouvent dans la page précédente, renfermeroit tout ce qu'il est nécessaire qu'ils sachent : deux ou trois de ces imprimés pourroient être envoyés à chaque Curé, qui les distribueroit à ses paroissiens les plus intelligens, s'il ne vouloit pas lui-même se charger de leur donner de très-courtes leçons.

De long-temps néanmoins les œufs vieux, les œufs d'une qualité médiocre, & parmi lesquels il y en a souvent de très-mauvais, ne seront proscrits, à moins que le Gouvernement ne veuille étendre aux œufs les soins qu'il prend pour entretenir l'abondance des alimens, & pour empêcher qu'on n'en débite de mal conditionnés : il n'auroit qu'à ordonner, & bien-tôt on ne vendroit plus à Paris que des œufs

frais. On connoît les différens cantons qui en fournissent une si immense quantité à la consommation de cette grande ville ; ce seroit dans ces cantons qu'il faudroit sur-tout faire distribuer les imprimés qui apprendroient à huiler ou graisser les œufs, & y joindre la défense d'en vendre d'autres après un temps limité. On défendroit aussi à ceux qui en apportent à Paris d'y en faire entrer après un temps limité, aucun qui n'eût eu cette préparation aisée à connoître : la crainte d'une visite faite aux portes les empêcheroit de se charger d'œufs non graissés qui seroient une marchandise de contrebande ; d'ailleurs ils ne pourroient être exposés dans les marchés où ils courroient risque d'être confisqués. Les mêmes précautions prises pour les villes des provinces leur assureroient, comme à Paris, des œufs toujours frais.

On craindra peut-être, qu'on ne rende grasse la coquille d'œufs très-vieux, pour en avoir un débit plus sûr & très-prompt : cela pourra arriver dans les commencemens, mais n'arrivera point ou très-rarement dans la suite. La peine de graisser des œufs frais & de graisser des œufs vieux est la même ; ce ne sera donc que jusqu'à ce qu'on se soit défait de ceux-ci, qu'on pourra user de tricherie ; mais les mar-

chands qui vont se fournir au loin d'œufs pour les transporter à Paris, ne manqueront pas d'avertir qu'ils n'en achèteront plus de ceux qui les auront trompés : ils sauront quand ils l'auront été, par les reproches qui leur reviendront des personnes à qui ils les auront vendus à Paris; enfin comme il n'y aura rien à gagner à les tromper, on ne les trompera que rarement. Il pourra bien arriver que par négligence on n'étende pas la graisse sur les œufs le jour même où ils auront été pondus, qu'on n'en pénètre la coquille des œufs qu'un jour ou deux plus tard; tout ce qui en arrivera, c'est qu'ils se trouveront dans l'état d'œufs un peu moins frais; mais ils ne feront pas pour cela dans celui des œufs vieux.

La multiplication des poulets ne paroîtra peut-être pas, & ne doit pas paroître un objet plus important que la conservation des œufs à laquelle nous nous sommes tant arrêtés, si l'on fait attention qu'il est très-probable que les poules fournissent plus actuellement à la nourriture des hommes par ceux-ci que par ceux-là. Il est aisé d'entrevoir que si tous les œufs consommés dans une année étoient mis dans la balance, étoient pesés, & que tous les poulets, poules, & chapons mangés

dans cette année le fussent aussi, le poids des œufs l'emporteroit sur le poids de ces derniers. Pour s'en convaincre, il ne faut que remarquer que le nombre des poules desquelles nous ne tirons que des œufs, surpasse huit à dix fois celui des poules dont nous tirons des œufs & des poulets, & que ce que chacune de celles-ci nous donne pesant en chair de volaille, n'excede pas huit à dix fois le poids de ce qu'elle nous a elle-même fourni en œufs. Pour les poulets que nous lui devons, il n'y a eu que douze à quinze œufs soustraits de sa ponte totale faite pendant l'année; si nous savions assez à quoi a été cette ponte totale, nous serions plus en état de faire une évaluation juste: ne fût-elle que de 75 œufs, c'en seroient 60 que nous aurions à peser contre le produit de 15 œufs en volaille; la poule qui ne sera parvenue à élever que trois à quatre poulets, fournira à peine aussi pesant en viande qu'elle a donné en œufs, & celles qui auroient réussi à élever le plus de poulets ne fourniront pas un poids de viande qui surpasse assez considérablement le poids de ce qu'elles ont fourni en œufs pour compenser à beaucoup près le poids des œufs venus de tant de poules qui n'ont que pondu, & qui n'ont point couvé.

Il y a une manière d'avoir des œufs qui peuvent être gardés long-temps sans se corrompre, que je ne dois pas oublier de faire connoître, quoique celle de les conserver que nous venons d'expliquer, la réduise à n'être que curieuse. Il est très-singulier qu'entre les œufs pondus par les mêmes poules, il y en ait qui restent sains, qui ne prennent point de mauvais goût, quoique très-vieux pondus, & quoique tenus dans un air chaud pendant un temps cinq à six fois plus long que celui qui suffiroit pour faire pourrir les autres qui seroient placés à côté d'eux. C'est une observation que j'avois eu occasion de faire diverses fois, lors même que je ne savois faire couvrir les œufs que par des poules, & que j'ai répétée bien en grand depuis que j'ai cherché à faire éclore des poulets dans des fours. Le temps même où j'étois le moins habile à les y faire naître a été celui qui m'a fourni dans des circonstances plus frappantes l'observation des œufs si peu sujets à se corrompre. Après que des œufs avoient été couvés dans mes premiers fours de fumier pendant plus ou moins de jours, il y en avoit qui y répandoient l'odeur la plus détestable, ayant été brisés par la puante matière qui avoit fermenté dans

leur intérieur , ou ayant la surface de leur coque couverte d'une liqueur d'une odeur aussi infecte qui avoit transsudé ; d'autres œufs dont la coque n'étoit ni fêlée ni mouillée , donnoient l'odeur la plus insupportable , dès qu'ils avoient été cassés. Parmi ces œufs si corrompus , j'en trouvois d'autres qui , après avoir été cassés , non seulement ne sentoient pas mauvais , mais qui n'étoient altérés que comme le sont les œufs vieux que l'on mange journellement , & qui aussi étoient très-mangeables. Ils ne différoient des œufs frais qu'en ce qu'ils étoient moins pleins , mais leur jaune n'étoit nullement dissous ; il étoit en boule , comme l'est celui des bons œufs.

Dans quelques-uns des œufs assez corrompus pour répandre la plus détestable odeur , on trouvoit un poulet bien formé ; dans d'autres de ces mêmes œufs on n'en trouvoit que les débris , & dans d'autres on n'y en voyoit aucun vestige : en ce dernier cas la pourriture avoit agi plus efficacement sur les parties solides , elle les avoit dissoutes , ou elle avoit commencé à agir de meilleure heure ; le germe y avoit péri & s'étoit corrompu dès qu'il avoit commencé à se développer. Le germe ou au moins le germe en état de se développer

manque aux œufs des poules qui vivent sans coq, & tous ceux même des poules qui ne sont pas privées de coqs, ne sont pas des œufs féconds ou qui aient un germe bien conditionné : or puisque les œufs qui ont des germes sont sujets à se corrompre, il étoit très-naturel de penser & très-probable que ceux qui se conservent plus long-temps sains, sont ceux qui sont stériles. Les expériences propres à ôter tout doute étoient trop simples pour n'être pas tentées, & elles m'étoient nécessaires par d'autres considérations.

J'ai tenu quatre poules sans coq dans une grande cage où rien d'ailleurs ne leur manquoit ; elles y ont pondu. J'ai fait couvrir les premiers œufs qu'elles m'ont donnés ; pendant quelques semaines des poulets en sont éclos ou ont péri dans la coquille. Enfin est venu un temps où les œufs qui avoient été fécondés avant que les poules eussent été renfermées dans la cage, ont été épuisés : tous ceux qu'elles ont pondus dans la suite, sont restés clairs dans le four où ils ont été couvés ; il ne s'y est point formé de poulet, & ils ne s'y sont point corrompus ; ils sont restés sains, quoiqu'ils aient été environnés d'un air chaud à ce degré qui fait éclore les poulets, pendant plus de trente & quelquefois

pendant quarante à cinquante jours.

Trente à quarante jours d'un air qui a le degré de chaleur de la poule, doivent être équivalens pour faire corrompre les œufs, à bien des mois d'un air qui n'a que la température de celui où l'on tient les œufs qu'on veut conserver : on en devoit donc conclurre que des œufs non fécondés pourroient être gardés très-long-temps sans se gâter. Au lieu de continuer de faire entrer dans un four à poulets ceux que mes poules privées de coq continuèrent de pondre, je les mis au rez de chauffée dans un lieu des plus frais de ma maison, après avoir écrit sur chacun le mois & le jour où il avoit été pondu. Ce ne fut que le troisième de janvier que je fis essai de ceux dont la date étoit des premiers jours de mai : je ne m'attendois pas qu'ils seroient des œufs frais, mais je les trouvai, comme je m'y attendois, de fort bons œufs vieux ; il s'étoit fait dans leur intérieur un fort grand vuide. Ils avoient eu un principe de corruption de moins que les autres, mais tout ce qui peut laisser la liberté à la transpiration leur étoit resté, les pores de leur coquille étoient demeurés aussi ouverts qu'ils le sont naturellement. Leur jaune, loin de se dissoudre, de prendre de la fluidité, de cesser d'être

d'être en boule, comme il arrive au jaune de ceux qui se gâtent, s'étoit épaissi dans quelques-uns, & j'en ai trouvé où il s'étoit collé à la coquille par un endroit de peu d'étendue, par lequel il s'étoit trouvé appliqué contr'elle. Enfin j'ai fait accommoder ces œufs de différentes manières, & ceux à qui j'en ai fait servir & qui en ont mangé avec moi, ne se sont pas doutés qu'ils fussent des œufs de plus de huit mois.

Pour avoir des œufs qui se conserveroient depuis le printemps jusqu'au milieu ou jusqu'à la fin de l'hiver, il ne faudroit donc que priver des poules de tout commerce avec les coqs : sans l'avoir su, on a dû jusqu'ici bien des fois à cette circonstance ou à une équivalente, de trouver moins d'œufs gâtés parmi ceux qu'on a achetés, & d'y en trouver de meilleurs que d'autres qui n'étoient pas cependant corrompus. Les poules ne sont pas fournies dans toutes les fermes d'autant de coqs ou d'aussi bons coqs qu'il seroit nécessaire pour que tous leurs œufs soient propres à être couvés; j'en ai fait des expériences qui m'ont dégoûté d'acheter des œufs pour en faire éclore les poulets dans mes fours, & qui m'ont déterminé à n'y plus faire entrer que ceux de mes poules;

pour faire de grandes couvées, j'en ai fait prendre chez une fermière que je savois incapable de me tromper en me vendant des œufs trop vieux ; les deux tiers, & les trois quarts quelquefois, se sont trouvés clairs : elle ignoroit également que ses œufs ne valaient rien pour être couvés, & qu'ils étoient excellens pour être gardés. Long-temps & trop long-temps avant les vacances, les payfans des environs de Reaumur gardent les œufs pour les vendre chez moi lorsque j'y suis : il est arrivé très-souvent que parmi ceux qu'ils avoient vendus, le cuisinier en a trouvé les deux tiers ou les trois quarts qu'il falloit jeter ; ce quart, ou ce tiers de bons œufs n'étoit apparemment composé que de ceux qui n'avoient point de germe.

Pendant qu'Harvée a fait ses observations sur l'incubation de l'œuf, le hasard semble s'être plu à ne lui en fournir aucun de non fécondé : s'il en avoit rencontré quelques-uns qui se fussent conservés sains pendant vingt-un jours, il n'eût pas fixé, comme il l'a fait, au quatrième celui où les œufs stériles commencent à se corrompre ; il auroit jugé tout autrement de ceux qu'il auroit vû commencer à se tourner en pourriture dès ce jour ; il les auroit regardés comme des œufs dont le

germe avoit péri avant que d'avoir pû prendre un accroissement sensible. Le jour qu'il appelle critique, peut être funeste aux germes trop foibles; voici ses propres paroles*: *Ova hypenemia sive infœcunda, hoc ipso tempore (quasi die critico) mutari incipiunt, atque indolem suam ostendere; nam ut ova fœcunda in colliquamentum (quod postea in sanguinem transit) ab insitâ vi plasticâ mutantur, ita subventanea ova eodem tempore corrumpuntur & putredinem induunt.*

* *Tertia ori
inspectio, exer-
citatio 16. p.
53. édition
de Londres;
in-quarto.*

M. Antoine Maître-Jan, chirurgien à Méry-sur-Seine, à qui outre un gros volume de très-bonnes observations sur les maladies des yeux, nous en devons un petit dans lequel sont ses observations bien suivies & curieuses sur la formation du poulet, a pris les précautions qu'avoit négligées Harvée, & nécessaires pour comparer les effets de l'incubation sur les œufs féconds & sur les œufs inféconds; aussi a-t-il remarqué que ces derniers conservent plus long-temps leur bonté*, * Page 3;
« & que quoiqu'échauffés par la poule, ils restent plusieurs jours sans s'altérer » considérablement, hors que le blanc » diminue. »

Les palais délicats trouvent des différences dans le goût des œufs, selon les ali-

mens dont ont été nourries les poules qui les ont pondus : je ne fais pourtant s'il est bien certain , comme les connoisseurs le veulent , que ceux des poules qui paissent l'herbe & mangent du grain , soient meilleurs que ceux des poules qui ne vivent que de grain ; ce sont des comparaisons aisées à faire , & dont on peut s'amuser à la campagne. Mais il est bien reconnu que lorsque des années abondantes en hannetons leur en fournissent assez du matin au soir pendant quelques semaines pour s'en rassasier , leurs œufs ont un goût désagréable , ce qui suffit pour prouver que la qualité des alimens n'est pas indifférente par rapport au goût des œufs.

En général , ce qui regarde la nourriture de la volaille dans ses différens âges , est encore une vaste matière à expériences. Malgré la longueur du second Mémoire , il s'en faut bien que nous y ayions épuisé celles qui méritent d'être faites pour s'assurer des alimens dont elle se trouve le mieux ; nous n'y avons qu'indiqué ceux qui sont à son goût. Il faudroit avoir tenté d'élever des poulets avec chacun de ces alimens , ne donner presque à quarante ou cinquante poulets que du millet , à quarante ou cinquante autres que de la mie de pain , à un pareil nombre

d'autres que de la pâtée à la mie de pain & à la viande ; d'autres en même nombre pourroient être nourris avec des herbes cuites, &c. L'usage qu'on fait avec succès des orties crues , mais sur-tout des orties cuites , pour nourrir les dindonneaux , invite à éprouver quelles sont les herbes qui sont le plus du goût des poulets , & quelles sont celles qui seront plus favorables à leur accroissement.

Lorsque les poulets approchent de l'âge où nous leur faisons payer cher les soins que nous avons pris d'eux , ils fournissent encore une nouvelle matière à expériences sur la façon de les nourrir. Les friands ou les gourmands , car ces termes depuis quelques années sont devenus synonymes , seroient très-contens de ceux qui leur procureroient des poulets dont la chair auroit un goût plus fin que celle des poulets qui leur ont été servis jusqu'ici , auroit du fumet. La manière dont ils payent les nouveautés mérite qu'on cherche à leur en offrir , sur-tout lorsqu'elles peuvent dans la suite être partagées avec ceux qui en sont moins avides. Les tentatives qui peuvent être faites en faveur de ces friands , sont très-indiquées par ce qui est connu des changemens que produisent certaines nourritures dans le goût.

de la chair de divers oiseaux. Il est bien constaté que les grives, qui sont excellentes lorsqu'elles mangent du raisin, ont souvent une chair qui a de l'amertume lorsqu'elles sont réduites à vivre de bayes de genièvre. Pendant les vendanges les merles sont assez bons, & leur chair devient véritablement amère lorsqu'ils se nourrissent de graines de lierre. La différence qui est entre la chair des lapins qui vivent de feuilles de choux & la chair de ceux qui broutent le serpolet, n'est ignorée de personne. Il seroit inutile de multiplier les exemples qui établissent que la qualité de la chair d'un animal participe de celle de l'aliment dont il a été nourri. Si l'on faisoit entrer des plantes aromatiques dans la nourriture des poulets, il semble que leur chair devrait prendre au moins un léger fumet. S'il y en avoit quelqu'une pour laquelle ils montrassent du goût, ce seroit celle qu'il leur faudroit offrir largement. Mais s'ils les refusent toutes, on peut essayer d'en faire entrer successivement de différentes dans ces boulettes de pâtée qu'on fait avaler forcément à ceux qu'on veut engraisser. De la mélisse, du baume, de l'estragon, de l'hysope, du romarin, de la sauge, de la lavande, du serpolet, & d'autres

..plantes aromatiques pourroient être introduites les unes après les autres. dans la pâtée , après avoir été hachées menu. Ces essais pourroient fort bien coûter la vie à plusieurs poulets , mais il est probable que lorsqu'on auroit trouvé une plante aromatique dont la pâtée pourroit être assaisonnée sans que le poulet en devînt plus maigre , on en auroit découvert une qui feroit un changement agréable dans la qualité de sa chair. On pourroit éprouver jusqu'aux aromates des Indes orientales , la canelle , le gérofle & la muscade.

Je n'ai encore tenté aucune de ces expériences , mais j'ai à en citer une faite sans dessein , qui donne lieu d'en bien espérer. M. Bouvard de l'Académie des Sciences , m'a raconté que deux dindons s'étant introduits dans un jardin assez négligé de M. son père où il y avoit une planche d'oignons , ils en trouvèrent les feuilles appétissantes ; on les laissa continuer à s'en nourrir pendant quelques jours , après quoi on les tua : on trouva à leur chair un goût exquis qu'on n'avoit jamais trouvé à celle des dindons , un goût faisandé , un goût de venaison ; la chair avoit été intimement assaisonnée par l'oignon. On assure au contraire que les dindons qui pour se rendre à Paris

M iij

passent par la forêt de Fontainebleau & y séjournent, ont une chair à laquelle les bayes de genièvre dont ils se sont nourris en chemin, donnent un goût désagréable. On est donc invité par l'expérience de M. Bouvard, non-seulement à nourrir des dindons, mais même des poulets avec des feuilles d'oignons, de poireaux, de ciboule & d'ail.

Quoiqu'on sache très-bien engraisser la volaille, quoique cette science soit une partie de celle du Rotisseur, quoiqu'on réussisse dans différentes provinces du royaume à faire des poulardes grasses, des chapons, des dindons & des cannetons gras, des oyes grasses, & qu'on fasse arriver à Paris chaque année une prodigieuse quantité de ces oiseaux engraisés, il y a apparence qu'il reste encore bien des choses à savoir, soit par rapport à la manière la plus prompte d'engraisser, soit par rapport à la manière la moins chère, soit par rapport à la manière qui donne de la graisse & des chairs de meilleure qualité. Ce qu'on fait déjà sur cette matière n'est pas assez connu, nous ayant été enseigné avec trop peu de soins & de détails par ceux qui en ont traité dans les Maisons rustiques & dans d'autres ouvrages de ce genre. Enfin cette matière mériterait

d'être examinée par ceux qui savent désirer de se donner des occupations utiles au public, qui dès qu'elles le sont, leur paroissent nobles, & qui sont capables de bien suivre les expériences, de les combiner & de les varier.

Une basse-cour n'est pas aussi nécessairement mal-propre qu'on pourroit le croire, la mal-propreté ne lui est rien moins qu'essentielle; lorsqu'on aura soin que les fumiers y soient bien entassés, lorsqu'on n'y en laissera pas d'épars, lorsqu'on ménagera aux eaux des écoulemens suffisans, les Dames même n'auront rien à craindre quand elles voudront y aller jouir des spectacles amusans qu'elle offre à toutes les heures du jour. Si l'on est sensible à ce plaisir qui n'est que passager pour les amateurs des fleurs, & qu'ils ne se procurent pendant quelques jours qu'au moyen de peines & de soins pris pendant une année entière; si l'on est touché des variétés & des combinaisons singulières des couleurs, le genre des poules, qui doit toujours faire la base de la basse-cour, présentera aux yeux curieux des objets propres à les satisfaire. La plupart des coqs, même des espèces communes, considérés lorsqu'ils sont éclairés par le soleil, brillent de couleurs éclatantes, de la beauté

M v

& du mélange singulier desquelles on est d'autant plus frappé qu'on s'arrête davantage à les examiner. Les poules même, si on n'a pas négligé de s'en procurer les belles espèces, ont une parure digne d'être admirée : les unes ont des taches distribuées avec une sorte de régularité, d'un blanc si vif, qu'il les a fait nommer des poules argentées ; d'autres portent le nom de poules dorées, parce qu'elles sont parées de taches qui au soleil semblent être d'or : les couleurs plus communes sont distribuées avec des variétés innombrables sur les poules ordinaires. Ce genre d'oiseaux destinés à être toujours sous nos yeux, offre des couleurs dont on auroit peine à trouver les différentes nuances en les cherchant dans ceux des forêts, des rivières & de la mer, d'un très-grand nombre d'espèces. Si nous ne leur voyons pas des couleurs aussi décidées que celles qui nous frappent dans certains oiseaux, ce n'est pas qu'elles n'aient été accordées à quelques-unes de leurs espèces, mais c'est que nous avons négligé de nous rendre propres ces espèces d'une singulière beauté. Nous avons accoutumé à notre climat des poules des Indes orientales, des poules d'Afrique, quoique leur pays natal soit plus chaud que celui des provinces de la

Chine, où vivent ces poules & ces coqs dorés par excellence, dont le plumage a en même temps à nous faire voir le vrai & beau bleu que nous ne trouvons à aucune de nos poules d'Europe, le rouge qui nous paroît parer si bien ces oiseaux que nous nommons cardinaux, & le plus beau jaune du loriot.

Je ne dois pas laisser ignorer, par rapport à leurs couleurs, que parmi les poules ou les coqs d'une basse-cour il y en a qui offrent un phénomène annuel qui mérite d'être remarqué. Les oiseaux muent tous les ans, tous les ans ils se défont de leur vieil habit & en prennent un neuf, ordinairement très-semblable à celui qu'ils ont quitté, au moins après la seconde mue & les suivantes; la poule qui étoit toute noire avant la mue, est encore toute noire après avoir mué; la poule entièrement blanche ne reprend pour l'ordinaire que des plumes blanches. Une des singularités de ces très-petits & charmans moineaux qui nous viennent de la côte de Bengale, & qu'on nomme Bengalis, est qu'après avoir mué ils sont souvent d'une couleur fort différente de celle dont ils étoient auparavant; on voit un ventre bleu à celui à qui on en avoit vu un rouge; au contraire un autre qu'

M. vi.

en avoit un bleu en prend un rouge ; celui de quelques autres devient jaune , & celui de quelques autres devient gris. Je ne fais s'il y a un ordre dans lequel les couleurs d'une année succèdent à celles d'une autre , je fais seulement que le fait du changement de couleur annuel ou presque annuel des couleurs de ces petits oiseaux doit être regardé comme certain , étant attesté par tous ceux qui en ont nourri en cage pendant plus d'une année. Malgré la grande ressemblance qui est entre tous les moutons & toutes les brebis , le berger distingue les uns des autres ceux du nombreux troupeau qu'il conduit journellement à la campagne : quelque nombre de poules que l'on ait , si l'on aime à les voir rassemblées lorsqu'on leur donne à manger , on les connoît toutes par des différences qu'on saisit sans s'en apercevoir ; alors on peut remarquer qu'il y en a parmi elles dont la couleur du plumage souffre des changemens pareils à ceux qui sont regardés comme une singularité dans le plumage des bengalis ; je vais en citer quelques exemples. Le premier m'a été fourni par une de mes poules qu'un doigt contrefait avoit fait distinguer des autres , par la femme aux soins de laquelle elles étoient

toutes confiées : cette poule dont un des pieds étoit dans un état semblable à celui d'une main potte , avoit un plumage , quand on a commencé à faire attention au sien , d'un de ces roux mélangé de brun qu'on voit le plus ordinairement aux poules de l'espèce la plus commune ; on remarqua l'année suivante & on me fit remarquer que cette poule étoit devenue presque noire , ayant seulement par-ci par-là des plaques blanches ; après une nouvelle mue le noir dominoit sur toutes les parties de son corps ; à la suite d'une autre mue ce fut le blanc qui y domina , & qui y domina tellement que le noir ne s'y trouva plus qu'en peu d'endroits , & par taches dont les plus grandes l'étoient moins que de petits écus ; enfin après la mue de 1748 , cette poule est devenue parfaitement blanche , aussi blanche qu'une poule peut l'être , d'un blanc de cygne.

Comme elle est vieille actuellement , qu'elle a au moins dix ans , on pourroit croire que la vieillesse qui blanchit nos cheveux , blanchit aussi les plumes de certains oiseaux ; mais alors le passage du roux au blanc n'auroit pas dû se faire , ce semble , ainsi qu'il s'est fait , par le noir. Si cette poule continue de vivre

encore quelques années, comme sa vigueur actuelle le promet, il y a apparence qu'elle n'en restera pas au blanc, qu'elle reprendra du noir & du brun, & peut-être retournera-t-elle au roux. Un coq que j'ai chez moi, & dont les changemens arrivés à ses couleurs ont été observés de meilleure heure que ceux qui sont arrivés à la poule dont il s'est agi jusqu'ici, a donné des preuves que le blanc des plumes ne vient point de la vieillesse, il a montré des retours de cette couleur à des couleurs plus foncées. Le maître de ce coq fut frappé dès sa première mue, de la couleur de son nouveau vêtement; aussi ne manqua-t-il pas de donner de l'attention aux couleurs des habillemens qu'il prit successivement après cinq mues. Le Prieur de Bury près de Clermont en Beauvoisis, dans la paroisse duquel étoit ce coq, a de l'amitié pour moi, que je mérite par celle que j'ai pour lui; ayant jugé que je serois curieux de voir cet oiseau se vêtir chaque année de plumes autrement colorées que celles de l'année précédente, il le fit arriver chez moi vers le commencement du mois de décembre de 1746, en me marquant que pendant la première année de sa vie il avoit à peu près les couleurs avec

letquelles il se montreroit à mes yeux pour la première fois , du roux mêlé avec du blanc ; que dans sa seconde année il n'avoit été couvert que de plumes entièrement rousses ; que dans sa troisième année il n'en avoit eu que de noires ; que dans sa quatrième année il n'en avoit eu que de blanches : dans sa cinquième année, qui étoit celle où je le reçus , il avoit des plumes blanches sur lesquelles il y avoit beaucoup de roux , ou d'un brun tirant sur le maron ; des plumes rousses couvroient le col , le dessus du dos , les aîles & le ventre ; les plumes rousses dominoient , les blanches même avoient du roux. Je passai deux mois sans le voir , le temps des vacances : pendant mon absence il s'étoit déguisé de façon que je ne l'eusse nullement reconnu à mon retour , si je n'eusse pas été averti qu'il avoit dû prendre un plumage différent de celui qu'il avoit eu dans les autres mois de la même année ; le sien étoit tout blanc , & du plus beau blanc. Pendant les vacances de 1748 , il s'est défait de ses belles plumes blanches ; celles qui ont poussé en leur place , & dont il sera couvert jusqu'au mois d'octobre 1749 , ne sont au plus que blanches en partie , mais la plupart sont extrêmement rousses , ou plutôt

blondes. Voilà donc un retour du blanc à un brun clair, dont je suis témoin de mes propres yeux ; ce n'est donc pas au nombre des années que la blancheur de ses plumes est dûe : je ne puis manquer de lui souhaiter une vie prolongée au delà du terme de celle des plus vieux coqs, ayant lieu de croire qu'il continuera à paroître chaque année avec de nouvelles couleurs, je pourrai observer s'il y a quelque régularité dans la marche de ces changemens.

Les faits semblables à ceux que je viens de rapporter, cesseront peut-être d'être rares, lorsque chacun examinera si les poules de sa basse-cour n'en ont point de pareils à faire voir. Depuis que ma poule m'a averti que d'autres pourroient, comme elle, n'être pas constamment vêtues de plumes de même couleur, j'ai remarqué qu'un coq de l'espèce des poules, dont les plumes se relèvent en se tournant vers la tête, dont les plumes ont une sorte de frisure qui vaut à ces sortes de poules le nom de poules frisées, j'ai remarqué, dis-je, qu'un coq frisé qui étoit parfaitement noir, avoit acquis à l'une & à l'autre de ses aîles plusieurs plumes de verd appelé verd canard ; l'année suivante le nombre de ces plumes augmenta

sur les aîles, & quelques-unes de cette couleur lui vinrent au bas du col & au dessous du ventre. La mort qui m'enleva ce coq vers le milieu de l'hiver, n'a pas permis de savoir s'il devoit perdre avec le temps toutes les plumes noires.

Ces sortes d'observations répétées pourroient conduire à faire plus sûrement des expériences qui paroîtroient curieuses aux Physiciens, & qui plairoient beaucoup à ceux qui sont passionnés pour la beauté du plumage des oiseaux. Les Indiens de la Guiane travaillent déjà pour ceux qui aiment les beaux perroquets; ils savent faire venir des plumes rouges & des plumes jaunes à des aîles qui n'en avoient point, ou qui n'en avoient pas en assez grand nombre. Ce fait que M. de la Condamine a rapporté dans son intéressante relation de la rivière des Amazones, est attesté par tous ceux qui ont habité à Cayenne: on distingue même par un nom, des autres perroquets, ceux qui doivent à l'art une partie de leurs plus belles plumes, on les appelle des perroquets *tapirés*. On nous dit que les Indiens arrachent les plumes dans les endroits où ils savent qu'en la place des vertes ils peuvent en faire venir de rouges ou de jaunes, & qu'ils frottent les chairs

qu'ils ont mises à découvert, avec du sang de grenouilles d'une certaine espèce. Si un plus long séjour à Cayenne, ou moins d'occupations eussent permis à M. de la Condamine de faire tapirer devant lui des perroquets, nous saurions mieux ce que nous devons penser de la recette de sang de grenouille. Tout ce que font les Indiens se réduit peut-être à faire paroître plutôt des plumes que la mue eût fait paroître plus tard ; le sang de grenouille ne tient peut-être lieu que de baume aux petites plaies qu'ils ont faites aux perroquets. Les Indiens connoissent, dit-on, les perroquets propres à être tapirés ; n'est-ce point qu'ils ont une connoissance semblable par rapport aux perroquets, à celle que nous aurions par rapport à nos poules dont la couleur du plumage change après chaque mue, si des observations suivies nous eussent appris quelles sont les poules au plumage desquelles ce changement doit arriver, & quel il doit être ! On achette moins que les autres les perroquets qui ont été tapirés, quand on sait qu'ils l'ont été ; aussi les Indiens se gardent-ils bien de les annoncer pour tels. En quoi peut-il importer que leur rouge soit dû purement à la Nature ! n'est-ce point parce que celui auquel l'art a eu quelque part, est

l'effet d'une opération équivalente à la mue, & que l'expérience a appris que les plumes rouges ou jaunes qui tomboient à la mue suivante, n'étoient pas toujours remplacées par des plumes de même couleur, comme les plumes blanches du coq & de la poule dont nous avons parlé, ne sont remplacées par des plumes de même couleur qu'au bout de plusieurs années !

Les dindons, les canards & les oyes sont des assortissemens presque nécessaires à une basse-cour & qui ne lui manquent guère ; ils contribuent à la parer & à la rendre plus animée. Ces dernières espèces d'oiseaux jointes à celles des poules suffisent pour fournir une ample matière à des observations & à des comparaisons sur le génie des oiseaux de différens genres, sur les principales différences de leurs formes, & sur leurs inclinations relatives à leur forme, elle en est le principe. La gravité de la marche des oyes y contraste avec les allûres moins mesurées des uns, & les allûres précipitées de divers autres. Les actes de société familiers entre ceux d'une même espèce, leurs manières de se faire l'amour, les combats qui se livrent, soit entre ceux de différens genres, soit entre ceux de la même espèce, sont quelquefois des images de ce qui se passe dans

la vie humaine, qui ne nous montre pourtant pas de mère si affectionnée pour ses enfans qu'une poule paroît l'être pour ses poussins; lorsqu'il s'agit de veiller à leur conservation, elle ne connoît plus de danger; elle s'élance alors sur un chien, devant lequel elle fuirait en tout autre temps, elle a la témérité de l'attaquer alors à coups de bec. Le spectateur qui aura quelque teinture d'anatomie, admirera les mouvemens du bec de ces oiseaux qui ne prennent à la fois qu'un grain, mais qui réitèrent leurs coups de bec avec tant de justesse & de promptitude, qu'ils parviennent à remplir leur jabot en peu de temps, quelque petit que soit le grain. Il examinera comment prennent sur terre plusieurs grains à la fois, ceux dont le bec plus aplati par le bout & plus évasé, doit aussi leur servir à prendre des alimens dans l'eau. Ce spectateur ne se contentera pas de s'arrêter à considérer le coq d'Inde faisant fièrement la roue, il sera curieux de découvrir par quelle mécanique, par quelle disposition de sa peau ou de ses muscles il parvient à redresser les plumes de sa queue, à les écarter en même temps par en haut les unes des autres, pour les disposer dans un même plan vertical comme les rayons d'un cercle, & par quelle disposition de

sa peau il redresse en même temps les plumes qui couvrent la plus grande partie de son corps, & il parvient à s'en rendre tout hérissé : il lui paroîtra remarquable qu'il n'y ait que peu d'espèces d'autres oiseaux qui soient en état de faire faire de pareils mouvemens à leurs plumes. Il fera attention à une autre singularité que le coq d'Inde montre en même temps, & qu'aucun des oiseaux que nous connoissons ne nous a encore fait voir, à cette longue pièce de chair flasque, rougeâtre ou violette, qui part du dessus de sa tête & qui pend alors au dessous du bec, de plusieurs pouces, au lieu que dans les autres temps elle ne lui tient lieu que d'une crête conique six à sept fois plus courte; pendant que les autres oiseaux, même les dindons femelles, ont des crêtes dont la forme est aussi fixe que celle des os, le dindon mâle en a donc une qu'il est maître d'allonger démesurément. Des yeux qui se feront rendus curieux trouveront dans une basse-cour des singularités qui auparavant s'étoient mille fois offertes à eux sans qu'ils les eussent remarquées. Les plumes dont est composée la queue des oiseaux de presque tous les genres, sont arrangées les unes sous les autres & les unes à côté des autres dans un plan parallèle ou incliné à

l'horizon. Il n'y a, que je sache, qu'un seul genre d'oiseaux dont la queue est dans un plan vertical & pliée en deux parties égales, de manière que le dessous d'une moitié de ses plumes s'applique contre le dessous des plumes de l'autre moitié. Ce genre d'oiseaux dont le port de la queue nous paroîtroit très-singulier, si nous le voyions pour la première fois, est le genre des poules. Les faits que je viens de rapporter n'ont eu rien pour se faire préférer à un prodigieux nombre d'autres que les oiseaux mettent à chaque instant sous nos yeux, & dont je ne parlerai pas actuellement, que de s'être offerts les premiers à ma mémoire.

Si une basse-cour très-ordinaire a tant d'objets par lesquels elle peut fixer l'attention d'un esprit curieux, combien la quantité des objets intéressans se trouvera-t-elle multipliée pour lui dans la basse-cour qu'on aura réussi à peupler de toutes les espèces d'oiseaux qui y méritent des places ! Il aura à y comparer entr'elles bien des espèces de canards & d'oyes, & s'il ne se borne pas à des connoissances stériles, à en comparer les produits. Ce ne sera plus aux seuls coqs-d'Inde à qui il verra faire la roue, il verra de superbes paons redresser, renverser même vers

leur tête , malgré leur prodigieuse longueur , des plumes qui , par l'éclat de leur or & de leurs vives couleurs , peuvent le disputer à tout ce que la Nature a fait de plus beau dans ce genre ; après avoir vû les paons dorés , il verra encore avec plaisir les paons blancs , quoique d'une couleur presque uniforme. Les pintades lui montreront encore des couleurs plus modestes , mais qui ne sauroient manquer de contenter les yeux par la régularité avec laquelle elles sont distribuées , le pinceau ne sauroit rien faire de plus exactement symétrisé. Les faisans , que nous admirerions davantage s'ils étoient plus rares dans nos bois & dans nos parcs , peuvent être mis au nombre des habitans des basse-cours ; il n'est nullement nécessaire de les tenir renfermés dans des loges , ils vivent très-bien avec les poules , & on jouit alors du plaisir de les voir : pour se l'assurer on peut leur couper les plumes d'une de leurs aîles , leur beauté en souffrira peu , le mâle n'en sera pas moins ardent pour ses femelles , & les œufs de celles-ci n'en seront pas moins féconds. Les outardes , dont la grosseur égale au moins celle des dindons , & dont la chair est excellente , peuvent être accoutumées , comme ces derniers , à se tenir dans une

basse-cour : il n'est que dommage qu'on ne puisse pas s'en promettre autant d'œufs, car ce sont sur-tout les oiseaux qui peuvent nous être utiles par leur multiplication, qu'il faut tâcher d'y établir. Nous ne nous lasserons point de le dire, ce sont sur-tout les oiseaux des genres & des espèces qui manquent à un pays, qu'on doit se proposer d'y faire passer & d'y naturaliser, lorsqu'il est connu que d'autres pays trouvent de l'avantage à les élever.

Trop peu de Navigateurs sont disposés à prendre pendant une longue traversée les soins nécessaires pour nous apporter en vie les oiseaux que nous désirerions qu'ils nous procurassent; nous nous réduirons à leur en demander les œufs, dont le transport ne sauroit les embarrasser; mis au milieu du son ou de quelqu'autre poudre, comme de la sciûre de bois, ils peuvent faire les plus longs voyages, même par terre, sans courir risque de se casser. Tout ce que nous exigerons de plus, c'est qu'on ait l'attention d'enduire de vernis, ou de frotter légèrement d'huile ou de graisse, quelle qu'elle soit, les œufs dont on voudra nous gratifier, le jour même où ils auront été pondus, si cela est possible. Ce procédé si simple a été suffisamment expliqué au commencement

commencement de ce Mémoire , & il y a été prouvé combien il est sûr pour conserver les œufs dans l'état d'œufs frais.

Au moyen des fours à poulets , on pourra faire couvrir ces œufs à leur arrivée ; mais pour les faire couvrir avec succès , il faut leur enlever ce vernis ou cette matière grasse dont ils ont été enduits. Ils ont été conservés sains , parce que la transpiration a été arrêtée ; des expériences réitérées m'ont appris que si la transpiration n'est pas rétablie , si elle n'est pas rendue très-libre , le germe ne se développe point , ou l'embryon périt , tantôt plutôt , tantôt plus tard. Entre les manières que j'ai tentées pour que la coque se retrouvât suffisamment fournie de pores ouverts, celle qui m'a paru la plus sûre a été de la ratifier avec une lame tranchante ; celle d'un canif y est fort propre : cette petite opération demande de la patience , mais moins pourtant qu'on ne le pourroit croire. Il seroit bien plus commode de n'avoir qu'à frotter avec du sable ou de la cendre , les œufs qui ont été graissés ou huilés ; mais les essais que j'ai faits m'ont prouvé que l'on ne parvient pas par ce moyen à enlever suffisamment la matière grasse qui a pénétré dans les pores. Inutilement ai-je tenté de l'en tirer avec

de la craie. Je n'y ai pas mieux réussi en savonnant les œufs, ni en les lavant dans une lessive faite avec un sel alkali. Le ratiffement qui emporte une couche mince de la coquille, peut laisser encore des pores bouchés par la matière grasse, par celle qui avoit pénétré plus bas que la couche enlevée, mais il ouvre des pores qui étoient fermés par la propre substance de la coquille, ce qui fait une compensation; il brise des grains qui, lorsqu'ils étoient entiers, ne donnoient pas de passage à la matière de la transpiration, & qui lui en offrent lorsqu'ils ont été cassés, lorsqu'ils ont perdu de leur continuité. On ratifiera donc soigneusement toute la surface de la coque de l'œuf avec la lame d'un canif, ou une lame équivalente; les endroits sur lesquels elle aura passé seront aisés à reconnoître par leur couleur plus blanche, & par un air plus sec: on ne cessera les frottemens que quand on aura donné à toute la surface la même nuance; on détachera la couche la plus épaisse qu'on pourra détacher, sans courir risque de casser la coquille. Celles des plus gros œufs sont ordinairement les plus solides, & par conséquent celles sur lesquelles il est plus facile d'opérer. Si on nous envoyoit enduits de graisse

eu d'huile des œufs des plus grands oiseaux de l'Asie, de l'Amérique & de l'Afrique, du casouar, de l'autruche, du condor, &c. nous pourrions nous promettre de voir maître en Europe de ces oiseaux, qui sont des géans par rapport à ceux qui lui sont propres : rien ne feroit plus aisé que d'enlever à la coquille de pareils œufs une couche assez épaisse, pour rendre la transpiration aussi libre qu'elle l'étoit avant qu'ils eussent été enduits. J'ai tenté d'employer les dents d'une lime fine au même usage que la lame du canif, mais je n'ai pas trouvé qu'il y eût à gagner, comme je l'avois espéré, du côté du temps ; la lime s'engraisse, & les intervalles vuides qui doivent rester entre ses dents sont bien-tôt remplis par l'espèce de limaille qui a été détachée.

On ne jouiroit pas pendant bien des années du plaisir qu'on se seroit procuré de voir plusieurs espèces d'un même genre rassemblées dans sa basse-cour, par exemple, pour nous en tenir au genre le plus intéressant par son utilité, beaucoup d'espèces de poules, si on ne songeoit à les perpétuer : ce ne seroit pas assez pour y réussir de les bien nourrir, & de faire couver chaque année une suffisante quantité

d'œufs pondus par les femelles de chaque espèce ; des mariages mal assortis feroient peu à peu dégénérer toutes ces espèces ; les individus qui viendroient à manquer ne seroient plus remplacés par des individus semblables ; on n'y retrouveroit plus ces espèces qui étoient distinguées des autres par l'élégance ou par la grosseur de leur huppe, de celles qui l'étoient par leur prodigieuse grosseur, de celles qui l'étoient pour être haut montées sur jambes, ni de celles qui se faisoient distinguer par des jambes si courtes que leur ventre touchoit presque à terre, ni de celles que l'extrême petitesse de leur corps rendoit remarquables. Les coqs des plus grandes espèces ne dédaignent pas les poules des plus petites, & les coqs des espèces les plus petites osent s'adresser aux poules des grandes espèces, qui ne les rebutent pas. Si on veut donc veiller à la conservation des espèces, on est dans la nécessité de ne permettre de commerce à un mâle de chacune qu'avec des femelles de son espèce. On est obligé de tenir en captivité des poules & un coq de chaque espèce ; pour être tenus ensemble jour & nuit dans un lieu étroit, le coq n'en fera pas moins l'amour aux poules, & celles-ci ne m'ont pas paru en donner moins

d'œufs féconds. Il est donc d'une nécessité presque indispensable de préparer une suite de logemens dont le nombre soit égal à celui des espèces qu'on veut conserver. Ces logemens orneront la basse-cour, & se feront à peu de frais, si on se contente de les faire semblables à ceux que j'emploie à cet usage. Un berceau* à mailles plus petites que le treillage de ceux des jardins & fait, comme ces derniers, soit de cerceaux, soit de petit bois quarré, est la principale partie de l'édifice, & celle aussi qui se fait le plus remarquer. Ce berceau n'a que cinq pieds de hauteur, sa largeur en a plus de trois, pour sa longueur elle est déterminée par celle du terrain dont on peut disposer; au moyen de cloisons, aussi de treillage à mailles de même grandeur que les autres, il est divisé en un nombre de parties dont chacune fait une loge. Je ne donne de longueur aux plus petites loges que quatre pieds, & aux plus grandes que six pieds & demi; les plus petites suffisent à un coq & à deux ou trois poules, & je n'en mets que trois à quatre avec un coq dans les plus grandes. Chaque loge a sa porte qui n'est pas bien haute, mais qui permet au moins à un homme courbé d'y entrer. J'ai fait garnir les portes d'un grillage de fil de fer, parce qu'il laisse micux

**Vignette de
oe Mém. &
Pl. V I,*

voir ce qui se passe dans les loges , que ne feroit un grillage de cerceaux.

- Chacune des loges qui se trouve sous le berceau n'est pourtant qu'une partie du logement d'un coq & de ses poules, que leur chambre de jour, pour ainsi dire, derrière laquelle ils en ont une de nuit, une à coucher. La disposition des chambres de nuit & leur construction seront aisées à imaginer lorsqu'on saura que le berceau est posé à deux pieds du mur auquel il est parallèle, & que la face du berceau la plus proche du mur est faite d'une cloison de planches. Là il n'y a point de treillage entre la cloison qui forme la face postérieure du berceau, & le mur; il y reste donc une étroite galerie. Cette galerie est divisée par des cloisons en autant de parties que l'est la longueur du berceau, & en parties correspondantes; chacune de ces parties forme la chambre à coucher d'un coq & de ses poules. On veut qu'ils y soient plus chaudement que sous le berceau, qu'ils n'y soient pas exposés à la pluie, la galerie doit donc être couverte d'un bout à l'autre d'un toit *, qui dans sa largeur est composé de deux planches ajustées de manière qu'elles forment une gouttière qui conduit l'eau à un des bouts.

* Pl. VI,
V X D.

On a sans doute supposé d'avance qu'il y a une porte de communication de chaque pièce qui est sous le berceau, à la pièce de derrière, dont elle doit être accompagnée, quoique nous n'ayons pas encore parlé de cette porte; il ne suffit pas que la baie soit proportionnée à la taille de la plus grande poule, il faut qu'elle donne passage en bien des circonstances à la tête & à un des bras d'un homme, qu'elle permette à un homme couché sur le ventre d'entrer dans la seconde pièce. Une simple planche * coupée quarrément ferme cette ouverture; elle est une porte qui ne demande aucune ferrure, elle monte & descend dans deux coulisses: tous les soirs on a soin de la descendre, de fermer la porte, & de l'ouvrir tous les matins: elle est tenue ouverte ou élevée par le moyen d'une petite ficelle attachée au milieu de son bout supérieur, qui a un anneau qu'on accroche à un clou.

* Pl. VI
Q, Z

C'est dans la pièce antérieure du berceau *, la grande pièce, que le coq & ses poules se tiennent pendant au moins la plus grande partie du jour, c'est-là qu'ils trouvent à boire & à manger; ils y respirent un air qui n'est pas renfermé, & y jouissent de plus des rayons du soleil, si on a eu attention de placer la suite des

* L

loges dans l'exposition du midi. La nuit ils sont plus chaudement dans la pièce postérieure*, que les poules qui perchent sur des arbres, presque aussi chaudement que celles qui couchent dans des poulailliers, si l'on n'oublie pas d'en fermer la porte le soir : cette porte fait leur sûreté contre les fouines & les bélettes.

* Pl. VI,
C, C.

Une petite fenêtre grillée de fil de fer, placée à la cloison qui ferme chaque bout de la galerie, a sa commodité ; par l'une & par l'autre on enfle la suite des chambres postérieures, on peut voir les œufs qui ont été pondus dans les nids, & les poules qui sont dans le travail de pondre. Au reste celles d'une loge ne sont pas privées de toute société, elles communiquent jusqu'à un certain point avec celles des loges dont la leur n'est séparée que par une grille. Cette communication n'est pas toujours amiable, plus d'une fois j'ai été présent à des combats entre le coq d'une loge & celui de la loge voisine, & quelquefois entre des poules de ces deux loges contigues, livrés avec tant d'acharnement que la scène étoit ensanglantée, que la crête d'un des combattans, & quelquefois celle de l'un & celle de l'autre, répandoient beaucoup de sang.

Quoique l'union règne ordinairement dans la même loge , j'y ai pourtant eu des exemples de combats plus singuliers & plus cruels que ceux dont je viens de parler : les deux poules d'une loge , après avoir vécu avec le coq que je leur avois donné , dans la meilleure intelligence , après avoir pondu des œufs qu'il avoit fécondés , le prirent en aversion , & ne cessèrent de l'attaquer journellement à coups de bec ; bien-tôt elles parvinrent à lui déplumer la tête , à en faire sortir du sang : il ne faisoit aucun usage de ses forces contre elles , à peine cherchoit-il à esquiver leurs coups ; elles n'en furent pas plus adoucies , elles continuèrent de lui donner de rudes coups de bec , de lui déchiqueter la tête & le col , & enfin elles le tuèrent en cinq à six jours. Il est dans les mœurs de la volaille , & ce n'est pas un endroit par où ses mœurs puissent nous paroître louables , que les oiseaux qui se portent bien , qui sont vigoureux , tombent sur l'oiseau qui est languissant ; dès qu'ils en voient un qui souffre , & sur-tout qui est ensanglanté , ils sont déterminés à se jeter dessus. Je remplaçai le coq que mes poules avoient tué , par un très-sain , très-fort & très-beau ; elles se montrèrent bien-tôt

pour lui des mégères, comme elles l'avoient été pour son prédécesseur ; après qu'il eut habité un jour & demi avec elles, il fut mis dans un état qui me fit craindre pour sa vie, que sa beauté demandoit que je cherchasse à lui conserver ; je le séparai de ces deux méchantes poules, je lui rendis la liberté. Je tentai de leur faire agréer successivement deux autres coqs, elles les traitèrent aussi impitoyablement qu'elles avoient fait les premiers : je leur retirai l'un au bout de deux jours, & l'autre au bout de trois, c'est-à-dire, lorsqu'ils me parurent si maltraités qu'ils eussent péri bien-tôt si je les eusse laissés plus long-temps à la discrétion des deux poules. Je renonçai à offrir à celles-ci de nouveaux coqs, elles eussent tué un à un tous ceux de ma basse-cour, si j'eusse voulu les leur livrer successivement ; ces poules étoient une négresse & une assez grande poule de l'espèce la plus commune.

Que les aventures que je viens de rapporter, ne fassent pas craindre qu'on ne puisse tirer des loges tout le parti qui seroit à desirer ; pendant quatre à cinq années de suite que j'y ai tenu des poules, ces aventures ne se sont pas répétées, & je ne les ai racontées qu'afin que si l'on

retrouvoit des poules d'un si mauvais caractère, on ne s'obstinât pas à leur faire tuer des coqs. Au moyen des loges on conservera donc aisément toutes les espèces de poules dans leur pureté, s'il est permis de parler de la sorte, elles ne seront aucunement en risque d'être altérées, & ces mêmes loges donneront la facilité de faire diverses autres expériences curieuses & utiles. Ces poules si acharnées contre les coqs, ne me furent pas même inutiles pour une expérience qui demandoit à être faite de nouveau : je voulois savoir par la mienne propre pendant combien de temps après celui où une poule a souffert pour la dernière fois les caresses du mâle, elle peut pondre des œufs fécondés : je fis couver les œufs qui furent pondus journellement par les deux poules qui n'avoient plus voulu souffrir de coq avec elles : ceux qui furent pondus par l'une près de cinq semaines après la séparation d'avec tout mâle, donnèrent des poulets, mais ceux qu'elle pondit dans la suite n'en donnèrent plus ; ainsi l'accouplement d'un coq peut rendre féconds les œufs qui seront pondus pendant plus d'un mois. Quand je me fus assuré que ces poules ne pouvoient que des œufs clairs, je les laissai

aller vivre en liberté dans la basse-cour, où elles ne donnèrent aucun indice d'inclination sanguinaire, & où elles ne se montrèrent aucunement ennemies des coqs.

Trois autres poules que j'ai séparées des mâles avec lesquels elles avoient habité, ont cessé plutôt de pondre des œufs féconds, au bout de 25 à 26 jours; mais peut-être y a-t-il des circonstances où le nombre des œufs fécondés qui se trouvent à la fois dans le corps d'une poule, est encore plus grand que le nombre de ceux que m'ont donnés les deux premières poules, & peut-être ce nombre est-il quelquefois plus petit encore que celui après lequel les secondes poules ont cessé d'en donner de féconds. Cette expérience demanderoit à être répétée encore bien des fois, & dans différentes saisons de l'année, pour s'assurer des limites au delà desquelles la fécondation des œufs de poules ne sauroit s'étendre.

Si l'on vouloit être pourvu d'assez de loges pour faire en même temps toutes les expériences auxquelles ces loges seroient nécessaires, on auroit besoin d'en avoir un grand nombre; il en faudroit au moins sept à huit pour conserver sans altération les seules espèces de

poules qui se trouvent actuellement dans le royaume, quoiqu'on n'en accordât pas à l'espèce la plus commune, à qui il seroit très-inutile d'en accorder. Je ne ferai pas actuellement la description, ni même l'énumération de ces différentes espèces de poules, parce que j'aurai occasion d'en parler plus au long dans un autre ouvrage; je ne crois pas néanmoins devoir attendre jusque-là à avertir les Curieux de ne pas négliger de s'en procurer deux espèces qui ont des singularités qui n'ont pas été connues, des Ornithologues. Dans le grand & bel ouvrage d'un des plus célèbres d'entr'eux, dans celui de Willughby sur les oiseaux, on trouve deux règles générales, dont l'une est démentie par une de ces espèces de poules, & dont l'autre l'est par l'autre espèce. Une de ces règles veut qu'il n'y ait aucune espèce d'oiseaux qui soient munis de plus de quatre doigts; les poules d'une des deux espèces dont je veux parler, en ont cinq, trois antérieurs & deux postérieurs; le second des postérieurs, le surnuméraire, est beaucoup plus grand que l'autre; ce n'est pourtant pas celui qui paroît le plus utile au pied, assez ordinairement il se relève en haut. Au reste cette espèce de poules est une des plus

grosses, & méritoit par sa seule grosseur qu'on travaillât à la multiplier; elle est étrangère, je la soupçonne même des Indes orientales; je l'ai eue en Poitou, où on prétend qu'elle a été apportée par un Officier de vaisseau. Elle se trouve très-bien en France, elle pond de fort gros œufs, & m'a paru en pondre autant que les poules les plus communes; mais nous la perdrons si l'on ne songe pas plus à la conserver qu'on ne l'a fait jusqu'ici: il m'a fallu avoir recours à deux maisons éloignées l'une de l'autre de plusieurs lieues, pour parvenir à avoir un mâle & une femelle, & on m'assura alors qu'on n'en trouvoit plus dans des châteaux où il y en avoit eu un assez bon nombre.

Les poules de l'autre espèce que je veux indiquer, sont moins rares & moins grosses que celles de la précédente, elles sont même un peu plus petites que les poules de l'espèce la plus commune; on en trouve assez aisément en divers cantons du Poitou & de la Normandie: il semble que la queue leur ait été arrachée, elle leur manque naturellement, ce qui les dépare à nos yeux; on les appelle en quelques endroits des poules sans queue, dans d'autres des culs nus. Elles n'ont pas été inconnues aux Historiens des oiseaux,

mais si elles l'eussent été mieux de Willughby & de Ray, ils n'eussent pas avancé comme une règle sans exception, que s'il y a des espèces d'oiseaux sans queue, il n'y en a pas sans croupion. Quoiqu'on étende souvent le nom de croupion à la charpente osseuse qui soutient les chairs de la partie postérieure du corps d'un oiseau, on fait que ce nom est proprement dû à un monticule pyramidal qui s'élève sur le derrière; ce petit corps, ce croupion proprement dit, a aussi sa charpente osseuse qui soutient les chairs dont sont recouvertes des glandes qui rendent celui de quelques oiseaux un morceau agréable, & qui donnent un goût fort, un goût de musc, à celui de quelques autres, au croupion des canards. Les glandes qui entrent pour beaucoup dans sa composition, sont destinées à faire la sécrétion d'une liqueur onctueuse; c'est pour la laisser sortir que le croupion de plusieurs oiseaux a un canal excrétoire très-visible, & que celui de quelques autres en a deux. Les poules & beaucoup d'espèces d'oiseaux, soit de leur classe, soit de classes différentes, n'ont qu'un de ces canaux: le canal excrétoire des poules est un tuyau charnu qui s'élève presque perpendiculairement sur le croupion; sa figure est conique. Il est aisé de

se convaincre que ce tuyau est le conduit excrétoire des glandes du croupion ; on n'a qu'à presser avec les doigts les environs de la base du tuyau charnu , & sur le champ on détermine une liqueur épaisse à monter dans le canal & à sortir par son extrémité. Le tuyau paroît organisé de manière à pouvoir opérer ce qu'opère la pression des doigts ; à son extérieur il semble composé d'anneaux mis les uns au dessus des autres.

La singularité très-remarquable de nos poules sans queue , est qu'elles n'ont aucun vestige de croupion ; l'endroit d'où il devoit s'élever , si elles en avoient un , est plus enfoncé que le reste , c'est une table rase où on chercheroit inutilement des glandes & le canal excrétoire qui donne la sortie à la liqueur onctueuse.

Si j'étois tenté d'expliquer pourquoi il ne se fait pas à la partie postérieure des poules sans queue , une sécrétion pareille à celle des autres poules & des autres espèces d'oiseaux , à plusieurs desquelles j'ai trouvé un croupion , quoiqu'elles manquent de queue ; si , dis-je , j'étois tenté de l'expliquer , je serois averti du risque que je courrois de me tromper , lorsque je crois devoir faire regarder comme une erreur l'idée que se sont faite les Natura-

listes & les Physiciens, de l'usage de la liqueur onctueuse qui sort par le canal ou par les canaux excrétoires du croupion des oiseaux. Les merveilles les plus capables de nous remplir de la plus juste admiration, étant aussi prodiguées qu'elles le sont dans tous les ouvrages de la Nature, ceux qui avec des intentions très-louables cherchent en les exposant, à forcer d'en reconnoître l'Auteur, ne sont pas exempts de reproches lorsqu'ils nous en racontent qui ne sont pas de la plus grande certitude : ils ont tous cru que les plumes des oiseaux, pour être défendues contre la pluie, & pour que l'eau coulât dessus, avoient besoin d'être enduites d'une espèce d'huile ou de graisse, & que cet enduit fût renouvelé de temps en temps; nous prouverons qu'ils ont eu tort de le croire, dans un Mémoire qui n'aura uniquement que les plumes pour objet. Ils ont voulu, en conséquence nous faire admirer un réservoir de liqueur grasse posé sur la partie postérieure de chaque oiseau, duquel il fait la faire sortir & la prendre avec le bout de son bec pour la porter & l'étendre sur les plumes à qui elle est devenue nécessaire.

Je ne m'arrêterai pas actuellement à faire voir combien la quantité de liqueur qui

peut être fournie journellement par ce réservoir , est peu proportionnée à l'étendue des surfaces qu'ont ensemble les plumes en nombre immense dont une poule ou un canard sont couverts , combien il faudroit de temps pour que le réservoir en fournît assez pour graisser la surface d'une seule de ces plumes. Pour détruire entièrement une idée qui a dû plaire , & qui a été généralement adoptée , je n'ai besoin que de dire que les plumes de nos poules sans queue , ou , comme je les appelle , sans croupion , sont à l'épreuve de la pluie pendant un temps aussi long que celles des autres poules , & de divers autres oiseaux bien pourvus d'un croupion où se fait la sécrétion d'une liqueur grasse.

Il est réel néanmoins qu'il y a bien des momens où l'on voit des oiseaux se becqueter le croupion , c'est ce qui en a imposé ; on a jugé qu'alors ils en exprimoient une liqueur grasse , dont ils chargeoient le bout de leur bec , pour l'aller étendre sur leurs plumes ; on n'a pas fait attention que le bout du bec n'y en auroit pas pû prendre assez pour se rendre gras lui-même. Tout ce qu'on auroit pû en conclurre , c'est qu'une petite incommodité , une demangeaison peut-être , déterminoit l'oiseau à se presser le croupion,

ou le réservoir, ou le conduit excrétoire de la matière grasse, pour la faire sortir des lieux où elle s'étoit trop épaissie & engorgée. Les écoliers même savent que cet engorgement peut se faire, & occasionner des maladies; quand leurs moineaux sont tristes & languissans, ils examinent l'état du croupion, & lorsqu'ils y croient voir des glandes plus gonflées qu'elles ne le sont naturellement, ils les pressent, & quelquefois ils les percent pour en faire sortir leur liqueur. Je ne fais si le succès de cette dernière opération est bien sûr, mais il vaudroit mieux, je crois, chercher à désobstruer le canal excrétoire dont le bout est quelquefois bouché par la liqueur desséchée, & pour cela l'humecter ou introduire dedans quelque petit corps solide. Tant qu'on ignorera pourquoi il se fait dans nos oreilles une sécrétion, mais en petite quantité, d'une matière particulière, on ne se croira pas obligé de rendre raison pourquoi il se fait aussi une sécrétion en très-petite quantité d'une matière particulière sur le derrière des oiseaux.

Les œufs qu'on aura des poules tenues dans des loges avec un coq de leur espèce, après avoir été couvés, donneront des poulets qui, laissés libres dans la cour, lorsqu'ils seront parvenus à l'âge où ils

peuvent être abandonnés à eux-mêmes , y conserveront ce spectacle varié qu'offrent des oiseaux de bien des espèces qui vivent pêle-mêle. Ce spectacle se variera même de plus en plus , d'année en année par les alliances qui se feront entre les poules & les coqs des espèces qui diffèrent le plus entr'elles. Si on aime à s'occuper d'expériences propres à donner de nouvelles connoissances , on ne laissera pas faire toutes celles-ci au hasard , on en tentera beaucoup de différentes pour s'instruire de ce qui en peut résulter , soit par rapport aux formes , soit par rapport aux couleurs , soit par rapport à la qualité de meilleures pondeuses , tant pour le nombre que pour la grosseur des œufs. Entre ces expériences il y en a dont nous parlerons avant que de finir ce Mémoire , qui ne sauroient manquer de paroître très-importantes aux Physiciens.

La curiosité peut conduire à faire des alliances plus disproportionnées que celles d'oiseaux qui ne diffèrent qu'en espèce , elle peut inviter à en allier de genres différens , voisins les uns des autres ; on peut tenter sur les grands ce qui a réussi aux curieux qui se plaisent à en faire couver des plus petites espèces. Le chardonneret mâle féconde les œufs du serin femelle ,

il en naît des mulets dont le chant n'est ni celui du chardonneret, ni celui du serin, & qu'on trouve plus agréable que le chant de l'un & de l'autre. On fait avec succès de ces mariages de diverses autres espèces de petits oiseaux ; il y en a apparemment de même de faisables entre des oiseaux de grandes espèces de différens genres, qui ne seroient pas stériles : on fait que des faisans peuvent prendre du goût pour des poules, & on vante beaucoup les oiseaux qui viennent des poules qu'ils ont fécondées, on prétend que leur chair est plus délicate que celle des poulets ordinaires.

Des accouplemens beaucoup plus contraires aux règles ordinaires de la Nature, se font quelquefois dans les basse-cours : j'ai eu occasion de voir journellement une canne de l'espèce la plus commune, qui s'accroupissoit pour recevoir les caresses d'un coq, qui n'étoit pas toujours le même, & auxquelles elle se prêtoit d'aussi bonne grace qu'elle eût fait à celles d'un canard : le coq de son côté sembloit aussi ardent pour cette canne qu'il l'eût pu être pour une poule. C'étoit pourtant par un vrai libertinage qu'elle se conduisoit si mal, car elle vivoit avec un mâle de son espèce qui n'avoit que deux autres

femelles , & qu'elle ne rebutoit pas ; mais dans des temps où il étoit éloigné , & où elle l'eût voulu proche , elle invitoit le coq à faire les fonctions de canard , qui paroissoient se bien accomplir de la part de celui-ci. Des accidens arrivés aux œufs qu'elle a pondus , m'ont privé du plaisir de voir les oiseaux qui en seroient nés ; peut-être eussent-ils été différens en quelque chose des cannetons ordinaires. La mort enleva cette canne , & ne me permit pas , comme je l'avois espéré , d'avoir d'elle d'autres œufs , qui , s'ils eussent été fécondés , ne l'auroient été que par un coq avec lequel je l'aurois tenue dans une loge , & eussent donné des oiseaux singuliers. C'est une expérience qui mérite d'être faite sur quelqu'autre canne , & qui ne sera pas difficile , car on m'a assuré qu'il n'étoit pas rare de voir des cannes aussi déréglées qu'avoit été la mienne.

Il a été beaucoup parlé dans Paris , il y a quelques années , d'amours tout autrement étranges que celles d'une canne & d'un coq , des amours d'une poule & d'un lapin. M. l'Abbé de Fontenu que ses travaux suivis pour l'Académie des Inscriptions & Belles-Lettres dont il est Membre , n'empêchent pas d'aimer la Physique & de faire des expériences &

des observations curieuses, communiqua à l'Académie des Sciences ce qui se passoit dans la maison de M. son frère, où il demeure, entre une poule & un lapin : il l'informa de la forte inclination que ces deux animaux si mal assortis avoient prise l'un pour l'autre ; qui étoit telle que le lapin en ufoit avec la poule comme il eût fait avec une lapine , & que la poule lui permettoit tout ce qu'elle eût pû permettre à un coq. Ce fait parut à l'Académie de ceux qui ne doivent être crus que lorsqu'on est certain qu'ils ont été vûs par des yeux qui savent bien voir. M. l'Abbé de Fontenu en a de tels , mais il ne citoit pas le témoignage des siens sur l'accouplement du lapin avec la poule, il ne l'attestoit que sur le rapport de tous les domestiques de la maison, cocher, laquais & cuisinière, & de personnes d'un autre rang, mais peu accoutumées à faire des observations, qui prétendoient voir journellement dans une cour où le lapin & la poule vivoient, ce que M. l'Abbé de Fontenu n'étoit pas à portée d'observer de son cabinet. Je ne lui eus pas plutôt fait connoître que je serois curieux d'avoir en ma possession la poule & le lapin, pour m'assurer par moi-même de la réalité & de

l'étendue du goût qu'ils avoient l'un pour l'autre, que la disposition à me faire plaisir, dont je suis très-flatté & dont il m'avoit donné bien des preuves, ne lui permit pas d'hésiter un instant à me promettre que ces deux animaux seroient chez moi dès le lendemain.

Le lapin & la poule me furent aussi apportés dès le lendemain 24 juin; je les logeai dans un lieu où j'avois la commodité de les observer souvent sans les troubler, dans une garde-robe où on entre par le cabinet où je travaille, & dans laquelle je pouvois voir ce qui se passeroit sans y entrer : cette garde-robe a une grande fenêtre assez basse, qui donne sur mon jardin. Jusqu'au 28 ils me parurent dans une parfaite indifférence l'un pour l'autre ; le changement de lieu les avoit apparemment troublés & occupés ; mais le 28 à 5 heures $\frac{1}{2}$ du matin, je vis le lapin s'approcher de la poule, placer son corps le long d'un des côtés de celle-ci ; un instant après laissant ses pattes postérieures à terre, il fit faire un saut, avec la légèreté propre aux lapins, à sa partie antérieure sur le dos de la poule qu'il saisit avec ses deux pattes de devant, à l'origine de l'une & de l'autre des ailes ; il approcha ensuite le plus qu'il pût la
partie

partie postérieure de son ventre du derrière de la poule, & fit faire à cette partie de petits mouvemens très-prompt, dont la fin n'étoit pas équivoque. Il ne lui fut permis de rester en cette posture que pendant un temps extrêmement court, la poule n'étoit pas disposée à se prêter à ses caresses; elle n'avoit que peu plié ses jambes, elle alla en avant & lui échappa.

Le 29 ne me fit voir aucune agacerie de la part du lapin, je dis de la part du lapin, car la poule se conduisit toujours en poule modeste; mais le 30, encore à 5 heures $\frac{1}{2}$ du matin, je commençai à observer le jeu que j'avois vû le 28, & il fut répété à bien des reprises. Le lapin venoit de manger une feuille de laitue; après avoir frotté ses pattes l'une contre l'autre, & les avoir frottées contre ses lèvres, il alla chercher la poule; dès qu'il fut près d'elle, il ne tarda pas à élever prestement sa partie antérieure & à la poser sur le corps de celle-ci; mais avant qu'il eût eu le temps de s'y cramponner, la poule sut se soustraire à l'embrassement: elle étoit au milieu de la petite chambre, elle se sauva sous une chaise. L'ardent lapin l'y suivit, & malgré les bâtons de la chaise, qui rendoient très-étroite l'enceinte dans laquelle étoit la poule, il par-

vint à poser sur le dos de celle-ci la partie antérieure de son corps ; elle se débarrassa encore de lui , & avança tout près du mur de la fenêtre , contre lequel elle appliqua un de ses côtés. Le lapin ne tarda pas à profiter d'une position dans laquelle il étoit plus difficile à la poule de l'esquiver , il grimpa promptement sur elle ; celle-ci ayant toujours la même envie de lui résister , & l'embrasure de la fenêtre ne lui laissant pas assez de liberté de fuir , eut recours à la force , elle retourna la tête pour donner aux lèvres du lapin trois à quatre coups de bec qu'il ne prit pas pour des caresses , & qui n'avoient nullement l'air d'en être , il se retira sur le champ de dessus elle : il n'en fut pas quitte néanmoins pour les coups de bec qu'il avoit reçus , la poule lui en donna encore trois à quatre autres sur le devant de la tête. Ces coups le calmèrent , il resta tranquille auprès de la poule , il la laissa même s'éloigner sans la suivre , il alla lui-même de différens côtés. Au bout d'une demi-heure , après avoir mangé une feuille de laitue , le lapin parut avoir oublié les mauvais traitemens qu'il avoit reçus , il se rapprocha de la poule , recommença ses tendres attaques , auxquelles elle ne parut pas plus disposée à se rendre qu'elle

se l'étoit montrée auparavant. Inutilement parvint-il à grimper sur son dos à trois reprises différentes, elle ne lui permit pas de rester dans cette position; pour s'en défaire elle monta sur un tabouret assez bas, le lapin y fut presque aussitôt monté qu'elle, & fit de nouvelles tentatives qui ne furent pas plus heureuses que celles qu'il avoit faites lorsque la poule étoit à terre.

Le lapin cessa des poursuites qui lui avoient si mal réussi pendant près d'une heure, après laquelle ses accès de tendresse le reprirent; vers les 7 heures, il se rapprocha de nouveau de la poule, qui un peu auparavant avoit cocoté, mais très-doucement; elle étoit au milieu de la chambre lorsqu'il porta la partie antérieure de son corps sur le dos de celle-ci avec une nouvelle ardeur; il fut s'y mieux cramponner peut-être qu'il n'avoit fait jusqu'alors, ou peut-être que la poule n'avoit plus la même envie de le fuir; elle fit pourtant quelques pas en avant, mais assez lents, & ayant ses jambes un peu fléchies. Le lapin passionné tint ferme & ne l'abandonna pas, aussi le moment où elle alloit consentir à être subjuguée, étoit-il proche; elle s'accroupit comme fait toute poule qui après avoir fui devant le coq

consent à souffrir ses caresses ; elle permit au lapin de se poser comme il le voulut ; il laissa ses deux jambes postérieures à terre , & disposa son corps tout du long du dos de la poule , dont la queue se trouva jetée , par la pression des cuisses du lapin , sur le côté gauche ; enfin la poule devint pour lui une lapine ; il resta sur elle en action quatre à cinq fois plus de temps qu'un coq n'y fût resté.

Mais la jonction fut-elle aussi complète que celle d'une poule avec un coq , d'un lapin avec une lapine ! c'est ce que j'ignore ; ce que je fais , c'est que ce qui se passa fut suffisant pour refroidir le lapin ; non seulement il ne chercha plus à inquiéter la poule pendant plus de deux heures de suite , il sembla même n'avoir besoin que de repos ; il passa ces deux heures sur le tabouret dont il a été parlé , sans s'y donner de mouvement , sans y changer de place.

La poule ayant porté si loin sa complaisance pour le lapin sous mes propres yeux , il ne me fut plus permis de douter de ce qu'on avoit rapporté s'être passé entre l'un & l'autre dans leur première habitation , & il ne me parut plus aussi nécessaire de suivre avec assiduité leurs démarches. D'ailleurs , s'il ne m'étoit pas

possible de décider si en mon absence la poule avoit été aussi traitable que le lapin l'avoit désiré , il me l'étoit au moins de juger s'il l'avoit laissé tranquille , ou s'il l'avoit tourmentée. Si une poule étoit capable de honte , & que la nôtre eût connu l'état dans lequel les caresses du lapin la mettoient , elle n'eût osé se montrer à coq quelconque ; elle étoit tout autrement chiffonnée qu'il ne sembleroit permis à une poule de l'être. Nous avons dit que le lapin débutoit par poser ses deux pattes antérieures sur le dos à l'origine des aîles ; chaque patte pouffoit en enhaut , vers la tête , les plumes qu'elle rencontroit , elle les obligeoit de se rebrousser & de laisser une place où les chairs étoient presque à découvert ; il restoit donc deux empreintes des embrassemens du lapin sur le dos de la poule , & ces empreintes étoient d'autant plus marquées & plus étendues que les embrassemens avoient été plus réitérés & plus longs. Une autre empreinte faite par les caresses du lapin , étoit encore aisée à remarquer sur les plumes les plus proches du derrière , mais ordinairement d'un seul côté ; là , au lieu d'avoir été plus relevées vers la tête , comme celles dont il vient d'être parlé , elles

avoient été plus comprimées vers le corps ; elles formoient un enfoncement ; les bouts des dernières plumes de l'aîle moins forts que le reste de la tige , avoient cédé à des pressions du corps ou des cuisses du lapin , & même à celles des pattes de devant qui les avoient frottés lorsque le lapin s'étoit retiré de place , soit de gré , soit forcément.

Il y avoit donc des temps où la poule étoit dans un grand désordre ; elle faisoit de son mieux pour le réparer en rajustant ses plumes avec son bec , mais ce n'étoit pas un ouvrage de quelques momens , un jour y suffisoit à peine , parce que les plumes avoient besoin d'être ramenées à leur première position par le ressort de leur portion logée dans les chairs , qui quelquefois avoit été trop forcé. Ces amours , si bizarrement assorties , m'ont paru mériter que j'en tinsse une espèce de journal pendant près de deux mois ; elles ne se sont pas constamment soutenues avec la même ardeur , elles avoient leurs accès séparés les uns des autres par des intervalles , quelquefois d'un jour & quelquefois de plusieurs jours de suite. J'étois presque sûr qu'il n'y avoit pas eu d'agaceries de la part du lapin pendant celui où je ne lui

en avois point vû faire , lorsque je ne retrouvois le soir aucun dérangement dans les plumes de la poule. Depuis le 7 de juillet jusqu'au 15, le lapin me parut tombé dans l'indifférence , & l'arrangement des plumes des aîles de la poule me le confirma ; mais l'après-midi du 15 j'eus preuve que ses sentimens s'étoient ranimés , parce que je trouvai les plumes proche de l'origine de chaque aîle , extrêmement chiffonnées & relevées , & que d'un côté celles d'auprès , de la queue avoient été enfoncées.

Non seulement il continua d'être passionné le 16, je lui vis mettre même plus de galanterie dans ses amours qu'il ne l'avoit fait encore , je le vis sauter par dessus la poule d'un côté à l'autre , & pour s'ajuster sur le corps de celle-ci s'élancer & porter subitement ses deux pattes antérieures près de l'origine des aîles. La poule l'ayant empêché de rester dans cette position , ce fut alors qu'il fit ce qu'on peut attendre de plus galant d'un animal de son espèce ; en sautillant avec légèreté il décrivit un cercle dont elle occupoit le centre , il parcourut cinq à six fois ce cercle , & dans le même sens , en continuant de faire de petits sauts ; il s'approcha ensuite de la poule , qui

O iiii

n'ayant pas été gagnée par ces gentillesses, sauta sur un tabouret sur lequel il la suivit, paroissant desirer de tenter de nouveau l'aventure. Il étoit difficile qu'il retînt la poule dans une place si étroite ; celle-ci, pour se mettre encore plus en sûreté, alla se jucher sur le bord d'une boîte remplie en partie d'herbes destinées au lapin. Il fut forcé d'y laisser la poule tranquille ; je m'en laissai aussi de les observer, & quand je retournai les revoir au bout d'un quart d'heure, l'amant me parut retombé dans une indifférence qui sembloit m'annoncer que le moment où il avoit été rendu heureux m'avoit échappé, il passoit près de la poule sans la regarder. Pendant qu'elle étoit accroupie à terre, il se tint à son tour tranquille sur le tabouret ; il fut une heure & demie sans montrer ni gaieté ni vivacité, il prit, pour ainsi dire, un air sournois & ennuyé.

Je n'aurois à rapporter que de pareilles alternatives de passion & de froideur, si je continuois à raconter comment il se conduisit pendant près de deux mois que je le tins dans ma garde-robe : je ne l'en fis sortir qu'après que j'eus lieu de croire qu'il n'avoit plus rien de nouveau à me faire voir ; ce ne fut même qu'après

avoir mis sa constance à une épreuve propre à m'apprendre s'il avoit un goût décidé pour la poule avec laquelle il avoit toujours vécu, ou s'il étoit capable d'en prendre un pareil pour une autre. Je lui en choisis une extrêmement familière qui venoit à tous ceux qui l'appelloient, & sur-tout aux Dames, & qui se présentoit d'elle-même lorsqu'on la vouloit prendre entre ses bras ; mais cette poule si familière avec les figures humaines, se montra effrayée de celle du lapin. J'ai eu lieu de croire qu'il n'eût pas tenu à celui-ci qu'ils n'eussent vécu ensemble dans la plus grande intimité, mais toutes les fois qu'il tentoit de s'en approcher, elle s'envoloit en chantant comme chante une poule effarouchée ; elle ne parut point s'accoutumer à le voir. Je les séparai après qu'ils eurent habité quatre jours ensemble, pendant lesquels le lapin ne fit aucun progrès auprès d'elle. Cette séparation fut à la vérité un peu prompte, des mois eussent apparemment fait ce que des jours n'avoient pû opérer ; ce cas-ci est bien un de ceux où le temps est un grand maître.

Pour ne me pas reprocher de m'être si fort étendu sur ce qui s'est passé sous mes yeux entre la première poule & le

O v

lapin, j'ai besoin de me rappeler le temps où tout Paris souhaitoit si fort d'en être instruit, le temps où je ne trouvois personne qui ne voulût que je lui racontasse ce qu'il y avoit de réel dans leurs amours, où la curiosité de les voir l'un & l'autre amenoit chez moi tant de gens de différens ordres. Mais ce qu'on étoit au moins aussi curieux de savoir, c'est quels seroient les produits d'une union si bizarre. On auroit voulu, & je l'eusse bien souhaité aussi, qu'elle nous eût valu des poulets vêtus de poil ou des lapins couverts de plumes. La poule étoit en ponte lorsque M. l'Abbé de Fontenu me l'envoya, & m'envoya avec elle deux de ses œufs; je n'eus rien de plus pressé que de les mettre sous une poule qui couvoit; je ne savois pas alors faire éclore les poulets dans des fours, & si je l'eusse su, je n'eusse pas eu le déplaisir que j'eus deux jours après, de trouver les deux œufs cassés: leur coque pouvoit être trop tendre, & n'avoir pas été capable de résister aux frottemens & aux pressions que la couveuse leur avoit fait essuyer lorsqu'elle avoit voulu les arranger à sa manière. J'ai d'autant plus lieu de croire que la coque de ces œufs étoit mince, que la poule qui les avoit donnés en fit deux

chez moi en différens jours, dont la coque étoit si peu capable de résistance, qu'ils furent cassés en sortant de son derrière, ou peu après qu'ils furent sortis. Ceux qu'elle pondit dans la suite, eurent des coques d'une meilleure consistance, mais le nombre en fut petit, il n'alla qu'à six qui furent couvés, & sans aucun accident, par trois différentes poules auxquelles ils furent distribués: le terme après lequel ils devoient l'avoir été assez long-temps, arriva sans que rien en éclôt. Je les cassai les uns après les autres, & j'en trouvai cinq clairs, ou, comme nous l'avons assez expliqué, des œufs tels que ceux qui n'ont point été fécondés, & qui peuvent être gardés très-long-temps & même couvés sans se corrompre; les cinq œufs dont je parle, étoient aussi très-sains.

Le sixième œuf différoit des autres en ce qu'il étoit puant, & que son jaune & son blanc étoient mêlés ensemble: cette différence dont mon odorat s'étoit mal trouvé, paroîtra un point fort important, si l'on est resté convaincu par les expériences que nous avons rapportées au commencement de ce Mémoire, que le germe qui périt dans un œuf y est le principe de la corruption; on en sera disposé à penser que le sixième œuf avoit eu un

germe, qu'il avoit été fécondé; on auroit donc été fondé à espérer qu'un animal s'y feroit nourri & développé, si quelqueune de ces circonstances qui font périr le poulet dans l'œuf plus ou moins près du terme, n'eût été funeste au germe dû à un accouplement de deux animaux si peu faits pour s'unir l'un à l'autre. Si j'eusse assez su alors que les œufs qui se pourrissent ne sont pas les stériles, j'eusse souhaité avoir un plus grand nombre d'œufs de la poule avec laquelle le lapin avoit vécu maritalement, je ne me fusse pas tant pressé de les renvoyer tous deux avec beaucoup de remerciemens à M. de Fontenu, qui avoit eu la politesse de me les offrir pour toujours. Mais on réussiroit probablement à avoir des œufs de quelqueautre poule trouvée agréable par un lapin, & à qui le lapin ne déplairoit pas, en les faisant habiter l'un & l'autre seuls dans une même loge pendant plusieurs mois, & sur-tout si on les mettoit ensemble très-jeunes : la nôtre & son lapin étoient déjà âgés lorsqu'ils commencèrent à se connoître.

Mais nos loges peuvent servir à faire des mariages qui ne seront pas aussi mal assortis, des mariages entre des poules & des coqs, dont les fruits seront plus certains & propres à répandre des lumières

sur une des plus obscures & une des plus intéressantes matières de la Physique , sur la génération des animaux. Les germes par le moyen desquels leurs espèces se perpétuent , sont-ils dans les œufs des femelles , où ils n'attendent qu'à être vivifiés par le mâle , à y être mis en état de croître par la liqueur ou les esprits que le mâle doit leur fournir ! ou ces germes résident-ils dans les mâles jusqu'à ce que ceux-ci les mettent à portée de s'introduire dans les œufs des femelles , où ils doivent trouver tout ce qui est nécessaire à leur développement ! enfin ces germes sont-ils un produit nouveau dû au concours du mâle & de la femelle ! Ce dernier sentiment est le plus ancien , & quoiqu'il ait été adopté par des modernes d'un grand nom , ceux qui se sont accoutumés à vouloir au moins entrevoir quelque rapport entre les effets & leurs causes , n'ont pu se prêter à une idée qui suppose que d'une liqueur ou de liqueurs mêlées ensemble & entretenues dans un certain degré de chaleur , il puisse résulter une machine composée de tant d'organes , qui sont eux - mêmes un assemblage d'un nombre prodigieux de machines différentes , merveilleusement réunies pour concourir à une même fin.

Le grand Descartes a moins présumé des forces de son génie, quand il a entrepris d'expliquer la formation de l'Univers, que quand il a tenté d'expliquer celle de l'homme ; peut-être aussi n'étoit-il pas content de ses tentatives sur la formation de l'homme, qui n'ont été imprimées qu'après sa mort. Il entre bien un autre appareil dans la composition du plus petit animal, que dans l'arrangement de ces globes, soit lumineux, soit opaques, qui nous étonnent par la grandeur énorme de leur masse, mais qui pourtant ne nous font voir qu'un petit nombre de mouvemens réguliers dont nous ayons à rechercher les causes : celle qui d'une liqueur ou de deux liqueurs combinées, fera naître un animal, ne semble pas en pouvoir être une qui agisse à l'aveugle ; la douce & égale chaleur à l'action de laquelle ces liqueurs sont exposées, ne sauroit être un agent capable d'opérer rien de si parfaitement organisé. Ne supposons pas les liqueurs prolifiques aussi simples que celles qui servent à réparer les pertes qui se font chez nous journellement ; donnons l'essor à notre imagination ; même au-delà de ce qui nous est permis de le faire ; pour rendre ces liqueurs propres à fournir à un pareil ouvrage,

supposons qu'elles contiennent tous les matériaux nécessaires à la construction de la petite machine animée, qui va être formée dans une grande, & dont elle ne différera que par la petitesse; tâchons de penser avec quelques Savans que les liqueurs prolifiques, soit du mâle, soit de la femelle, sont composées de parties similaires à celles dont sont formés tous les organes, soit de l'un, soit de l'autre, c'est-à-dire, que dans ces liqueurs se trouvent des parties similaires à celles qui composent le cœur, à celles qui composent l'estomac, à celles qui composent les intestins, à celles qui composent le cerveau, à celles qui composent les yeux, à celles qui composent les oreilles, la langue, le nez, enfin qu'il y a des particules semblables à celles qui composent chaque os, chaque muscle, chaque vaisseau, chaque valvule, & même chaque fibre; supposons, en un mot, que chaque partie de la grande machine a fourni de quoi faire en petit quelque chose qui lui ressemble; supposons que dans une cavité charnue, qui sera, si l'on veut, l'ovaire, ont été portés des extraits, pour ainsi dire, de tous les différens organes; ne nous rendons pas difficiles sur la manière dont ces extraits ont pu être faits, ni sur celle dont ils ont pu être conservés

sains & purs dans les longs & tortueux chemins par lesquels ils ont été conduits , & si propres à y produire des altérations. Accordons qu'ils sont tous arrivés dans quelque lieu de l'ovaire ; mais nous ne saurions nous dissimuler qu'ils y sont tous pêle-mêle , que les matériaux propres à faire les yeux s'y trouveront mêlés avec ceux qui doivent servir à construire l'estomac , ceux du cœur avec ceux de l'oreille ou avec ceux du cerveau ; il y aura là plus de mélanges irréguliers qu'il ne nous est possible de l'imaginer. Quel est l'agent qui va débrouiller ce cahos , assortir les parties qui doivent être ensemble , en former des organes , réunir les différens organes à ceux à qui ils doivent tenir , finir enfin ce germe , qui pour être si petit que les meilleurs microscopes ne sauroient le rendre assez sensible à nos yeux , n'en est pas moins admirable ! Nous l'avons dit , il ne faut pas attendre que la seule action d'une chaleur douce puisse faire un pareil ouvrage , un ouvrage incomparablement plus composé qu'une montre à répétition.

Tout a ses modes , la Philosophie elle-même a les siennes ; ces qualités occultes , ces sympathies & ces antipathies qu'on n'auroit osé nommer il y a cinquante

ans en Physique, ont reparu avec éclat depuis ce temps-là sous le nom d'attraction : sans nous avoir appris en quoi consiste cette attraction, on en a fait de fort beaux usages par rapport aux mouvemens des corps célestes ; on a voulu aussi la faire servir généralement à expliquer tous les phénomènes de la Nature. On a cru qu'elle pourroit être employée utilement pour débrouiller tous les matériaux qui doivent entrer dans les liqueurs prolifiques ; on l'a cru capable d'opérer le miracle de la formation du fœtus ; on a cru qu'il n'y avoit pour cela qu'à supposer que les parties similaires de même espèce avoient la propriété de s'attirer réciproquement, & qu'il y avoit différentes loix d'attraction pour des parties similaires d'espèce différente ; par le pouvoir de ces loix, toutes les parties propres à faire un cœur, toutes celles qui le sont à faire un estomac, un cerveau, &c. chercheront celles qui sont de leur espèce, se porteront vers elles, & se réuniront ensemble : voilà le cahos qui se débrouille, des masses sans nombre vont se former composées des parties les plus analogues. Nous sommes cependant encore bien loin de voir rien qui ressemble à aucune des organisations qui doivent concourir à

former notre grand ouvrage : comment des attractions donneront-elles à telle masse la forme & la structure d'un cœur , à une autre celle d'un estomac , à une autre celle d'un œil , à une autre celle d'une oreille ! comment façonneront-elles d'autres masses en vaisseaux , d'autres en valvules , &c ! elles ne tendront qu'à réunir les parties similaires en des masses solides. Quelle loi d'attraction imaginera-t-on pour faire ce petit os de l'oreille , que la figure a fait nommer l'étrier ! comment mettre en place dans leur ordre & assembler tant de différens organes ! Il est trop évident que pour parvenir à former un édifice si composé , il ne suffit pas de multiplier & de varier à son gré les loix de l'attraction , qu'il faut donner à cette attraction les plus grandes connoissances.

Ceux qui font produire les germes des animaux par des formes plastiques , doivent accorder à ces êtres dont nous n'avons aucune idée , une intelligence bien étendue. Des Philosophes ont prétendu que toute la Nature étoit animée , qu'il n'y avoit pas de portion assignable de l'étendue de l'Univers qui n'eût son ame en propre. L'auteur d'un Mémoire qui est , je crois , resté manuscrit , & qui fut

envoyé à l'Académie pour concourir pour le prix dont le sujet étoit, *la nature du mouvement*, vouloit que chaque grand animal ne fût qu'un assemblage d'un nombre prodigieux d'animaux d'une petitesse indéterminable ; il faisoit un usage assez plaisant de ces petits animaux pour expliquer les sensations ; il vouloit que de toutes les parties extérieures du corps partissent des chaînes de ces petits animaux cramponnés les uns aux autres par les pattes, qui alloient aboutir à l'endroit du cerveau où est le siège de l'ame : lorsque le bout du doigt se trouvoit trop proche du feu, sur le champ l'avis en étoit porté de petit animal en petit animal à celui qui se trouvoit le plus à portée de l'ame, & qui ne manquoit pas de l'en avertir. Notre Auteur auroit pû avoir bien de petits animaux à mettre en œuvre pour leur faire faire des germes ; il auroit pû en avoir d'ouvriers de fibres, d'autres habiles à construire des veines, des artères, des valvules, des nerfs, des os ; il auroit pû en avoir de capables d'assembler les parties dont un organe est composé, un cœur, un estomac, une langue ; mais celui à qui il auroit été obligé de donner la surintendance de tout l'ouvrage, auroit dû être un Architecte

bien supérieur en étendue de tête à ceux qui bâtissent les plus superbes palais. L'Architecte qui préside à la construction de l'édifice animé, a besoin de savoir tout ce que fait celui qui a produit l'Univers. N'espérons donc pas expliquer la première formation d'un animal : s'il a plu à l'Être suprême que des germes se produisissent journellement, de quoi il y a lieu de douter, nous devons désespérer de connoître les moyens qu'il y emploie.

Je n'ai garde de vouloir conclurre de tout ce qui vient d'être dit, que nous ne puissions raisonnablement nous promettre de savoir rien de plus sur la génération des animaux, que ce que nous en savons actuellement ; il s'ensuit seulement que tout homme qui aura assez médité ce que c'est qu'un germe, ce que c'est qu'un animal, n'entreprendra pas d'en expliquer la formation, il ne nous est pas accordé de pouvoir remonter jusque-là. Mais en partant des germes formés, il y a encore par rapport à la génération bien des faits intéressans à savoir, sur lesquels les Physiciens sont partagés : les uns veulent, comme je l'ai déjà dit, que les germes soient naturellement dans la femelle, & les autres que les femelles n'aient que ceux que les mâles ont fait passer chez

elles pendant l'accouplement. Différentes espèces de mulets eussent pû fournir beaucoup plus de lumières par rapport à cette curieuse question, que les observations microscopiques de Leeuwenhoek & de Hartsoeker, si on eût donné assez d'attention à ce en quoi ils tiennent chacun du père & de la mère: nos mulets ordinaires, ceux qui viennent d'une jument fécondée par un âne, eussent déjà pû donner quelques éclaircissemens, & on en eût pû tirer bien davantage des animaux nés d'un père & d'une mère de genres très - différens, comme d'une vache & d'un âne, d'un taureau & d'une ânesse. Mais j'ai vû avec plaisir que parmi les espèces de poules j'en avois deux qui par des accouplemens plus dans l'ordre de la Nature que ceux qui produisent des mulets, sembloient très-propres à nous apprendre dans lequel des deux sexes est le germe avant l'accouplement; il m'a paru heureux d'avoir des poules d'une espèce, qui diffèrent de toutes les autres, parce qu'elles ont une partie de plus, un très-grand doigt, & d'avoir des poules d'une autre espèce, qui diffèrent de toutes les autres, parce qu'il leur manque une partie très-considérable & très-remarquable, le croupion. Faisons habiter des poules communes avec un coq.

à cinq doigts, & des poules à cinq doigts avec des coqs communs; faisons habiter des poules communes avec un coq sans croupion, & des poules sans croupion avec un coq commun: si des poulets naissent des accouplemens faits entre des poules & des coqs ainsi combinés, & il en naît, & même de propres à perpétuer leur espèce, il semble que nous en devons attendre des faits qui décideront la question dont il s'agit; car en supposant, comme nous l'avons supposé, le germe existant avant l'accouplement, & que nous n'étions embarrassés que de savoir s'il existoit dans le mâle ou dans la femelle, les poulets dont nous parlons doivent nous montrer par des parties qu'ils auront, ou par le manque de certaines parties, si c'est à la femelle ou si c'est au mâle que le germe a appartenu originai-
 rement. Si les germes sont dans la poule, celle qui a cinq doigts, a des germes à cinq doigts, & quoiqu'elle ait été fécondée par un coq commun, elle donnera des poulets à cinq doigts. Ceux qu'elle donnera n'en auront que quatre comme le coq avec qui elle a habité, si les germes sont dans le coq. De même la poule commune qui doit la fécondation de ses œufs à un coq à cinq doigts, produira

des poulets à quatre doigts, si les germes des poulets étoient en elle, & elle produira des poulets à cinq doigts, si les germes lui ont été apportés par le coq. De la poule commune fécondée par un coq sans croupion, naîtront des poulets qui auront un croupion, si la poule avoit des germes indépendamment de l'accouplement du coq, & de cette poule ne naîtront que des poulets sans croupion, si les germes qui se développeront sont dûs au coq sans croupion.

Depuis plusieurs années j'ai fait de ces assortimens de poules & de coqs, dont on devoit attendre des poulets propres à décider si avant l'accouplement le germe avoit été dans le mâle, ou s'il avoit été dans la femelle : j'ai pris les précautions nécessaires pour interdire aux poules tout commerce avec d'autres mâles que celui avec lequel je les avois voulu faire habiter. J'ai varié ces assortimens bien au-delà de ce que je viens de le dire ; aussi pour détailler tous ceux que j'ai faits, pour apprendre quels en ont été les produits, & pour rapporter les remarques & les réflexions auxquelles ceux-ci ont donné lieu, il faudroit rendre ce Mémoire, déjà trop long, une fois plus long qu'il ne l'est ; ce sera la matière d'un autre Mé-

moire. Avant qu'il paroisse, les expériences qui en seront la base, auront pû être confirmées par des expériences semblables qu'auront faites ceux qui aiment à trouver dans leur basse-cour des amusemens utiles au progrès de la Physique. Je les invite à ne pas négliger celui qui vient de leur être indiqué. Il ne leur sera peut-être pas aisé de faire des expériences & des observations sur les poules de l'espèce de celles à cinq doigts, qui sont rares; mais ils pourront facilement en faire avec les poules sans croupion, qui sont répandues dans plusieurs Provinces du royaume, comme en Poitou & en Normandie, & qui se trouvent même aux environs de Paris.

EXPLICATION DES FIGURES

du quatrième Mémoire.

VIGNETTE.

LA Vignette représente une cour dans laquelle se trouve un berceau grillé, divisé en plusieurs logemens, où des poules sont tenues sans que celles d'un des logemens puissent avoir de communication avec celles d'un des autres. Quand on a beaucoup d'espèces de poules, & qu'on veut conserver ces espèces sans qu'elles soient altérées par des alliances mal-assorties, on doit avoir beaucoup de ces petites

petites habitations; mais il en faut bien avoir davantage si l'on veut faire toutes les expériences curieuses qui peuvent être faites en associant des coqs d'une espèce à des poules d'une autre espèce. a b b, le dessous du berceau; la disposition des loges dans lesquelles il est divisé & leur construction sont mises en vûe dans la planche VI d'une manière dont il n'étoit pas possible de les faire voir dans cette petite figure.

a f, la partie où sont les logemens dans lesquels les poules passent la nuit. a, toit de planches.

f, fenêtre par laquelle on voit ce qui se passe dans les logemens par les trous qui sont allignés avec cette fenêtre.

Les trois figures de femmes qui ne sont ici placées que sous une espèce d'auvent, pourroient l'être dans une chambre, & le seroient si on ne se fût pas proposé de les mettre en vûe.

La figure première apporte des œufs aux figures seconde & troisième, afin que celles-ci les enduisent de beurre, d'huile & de graisse pour les conserver dans l'état d'œufs frais; c'est à enduire ainsi des œufs que ces deux dernières figures sont occupées.

r, est un réchaud dans lequel il y a un peu de feu qui peut être employé, si on le juge nécessaire, à rendre la graisse coulante.

PLANCHE SIXIÈME.

Cette planche représente une de ces loges dont on a besoin d'avoir un grand nombre, lorsqu'on veut conserver différentes espèces de poules

sans qu'elles aient de commerce avec celles d'une autre espèce, & lorsqu'on veut faire des expériences sur des poules d'une espèce assorties avec des mâles d'une autre espèce. Rien ne manque ici à une de ces loges, où deux ou trois poules & un coq ne se trouvent pas trop à l'étroit. A la suite de cette loge bien conditionnée, il y en a une autre détruite en grande partie, & qui par-là permet de voir ce qui est caché dans l'autre. On prolonge cette suite de loges selon que le permet le terrain dont on peut disposer, & selon que les expériences que l'on se propose, demandent qu'on les multiplie.

A B C D E, partie antérieure d'une loge dont le dessus est un berceau de treillage.

F F, mur contre lequel la loge est appuyée.

A B H, le devant de cette loge, qui est grillé.

I K, porte qui, quand elle est ouverte, comme elle l'est ici, permet à un homme d'entrer courbé dans la loge, c'est-à-dire que cette porte a environ quatre pieds de hauteur: cette mesure & toute les autres sont arbitraires. La hauteur de la porte est une échelle pour toutes les mesures des autres parties, aussi a-t-il paru inutile de faire graver une véritable échelle.

L, la pièce antérieure de la loge dans laquelle il y a deux poules.

M, auger ou boîte dans laquelle on met la mangeaille des poules.

N, N, traverses attachées sous l'auger, qui lui donnent un appui qui empêche les poules de le renverser.

O, vase où les poules trouvent à boire.

P, porte de communication de la pièce antérieure avec la pièce postérieure, dans laquelle

les poules pondent & couchent : une poule est à l'entrée de cette porte.

Q, planche mobile dans deux coulisses , qui, lorsqu'elle est descendue, ferme la porte P. La sûreté des poules demande que cette porte soit fermée pendant la nuit.

R S T V X, seconde loge détruite en grande partie, afin de mettre en vûe la pièce postérieure.

V X, toit qui couvre la seconde pièce ou la pièce postérieure de la loge.

Y, porte de communication de la pièce antérieure avec la postérieure.

Z, planche avec laquelle on ferme la porte de communication de l'une à l'autre pièce.

a a, cloison qui sépare la première pièce ou l'antérieure, de la seconde ou postérieure.

b, la première pièce.

c c, la pièce postérieure.

d, d, d, bâtons sur lesquels les poules peuvent se percher.

e, bâton sur lequel une poule est juchée.

f, panier où les poules vont pondre; il est placé ici beaucoup trop haut, il doit être plus bas que la fenêtre grillée g, afin que, lorsqu'on regarde par la fenêtre de la loge de chaque bout, on puisse voir dans les paniers de sa loge & dans des paniers de quelques-unes des loges qui suivent : je dis dans les paniers, parce qu'il doit y en avoir au moins deux dans chaque loge.

Fin du second Volume.



